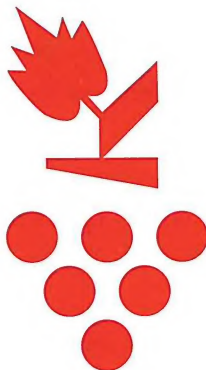
Piero Pittaro

RICOMINCIAMO DALLE ORIGINI

DEDICATO A CONSUMATORI E PRODUTTORI

Non si riesce più a comprendere ciò che succede nel grande pianeta della commercializzazione dei vari beni. O meglio si comprende perfettamente. Non è un'assurdità, i due estremi si toccano.
Di giorno in giorno s'assiste a cambiamenti così rapidi che difficilmente la nostra testa, avvezza alle cose quotidiane, riesce a seguire.
Dove venderemo in futuro il nostro vino, il nostro formaggio, la nostra grappa i nostri prosciutti? Ai supermercati o nei negozi specializzati?
Le città si svuotano. Ogni giorno si vedono i vecchi negozi chiudere per sempre i battenti. La stessa cosa succede nei paesi.
Le periferie sono piene di supermercati, di città vere e proprie di commercializzazione, dove si trova di tutto. S'assiste ad acquisti in massa di prodotti. Persone che escono con carrelli stracolmi. Cose utili o inutili? Di tutto un po'.
E la qualità? Talvolta buona, talvolta meno. Quel che conta è il prezzo calmierato. Ci sono compagnie distributive di qualità mediocre, ma anche di buona qualità.
Proviamo a guardare il vino. Quasi sempre qualità e prezzi contenuti. Qualche eccezione non manca. Troviamo molti spumanti e anche Cava e Champagne. Mai i vini di grande immagine. Mai i grandi Château francesi, mai le grandi case italiane.

Il vino, ma anche il formaggio Montasio e il prosciutto di San Daniele necessitano di siti di vendita particolari. Di luoghi dove ci sia il dialogo tra venditore e acquirente. Dove si discutano le qualità e le sensazioni gustative di ciò che si compera. Guai se veniamo meno a questa impostazione. Una visita a un prosciuttificio imprime un marchio anche nella nostra mente, e diventa più buono anche il prosciutto. Una visita in una cantina crea una miglior atmosfera quando in tavola s'apre una buona bottiglia. C'è una gran voglia, e anche necessità di ritornare alle origini. In questo mondo di computer, di e-mail, di internet, di sensazioni virtuali. In questo mondo tutto programmato, dove anche noi siamo programmati come automi, c'è più che mai una gran voglia di ricominciare daccapo, di ritornare ai vecchi valori, di sentire da vicino il calore di una botte di vino, di un camino nel ristorante, di un cavallo che corre nella fattoria.

I giovani, abituati come sono ai Mc Donald, dove tutto è banalizzato e standardizzato, vestiti sempre di blue-jeans e maglioni con scritte assurde, frequentatori di centri di produzione di rumori a cinquemila decibel (leggi discoteche), hanno bisogno di vedere dove nasce un prodotto di qualità, con gusti particolari, originali, non banalizzati e livellati dalla produzione di massa.

I ragazzini d'oggi pensano che un'hamburger esca da uno stampo, che la coscietta di pollo sia fatta in fabbrica, che i piselli nascano in campagna già inscatolati, e le patate sugli alberi.

Ritorniamo alla nascita dei prodotti, senza peraltro nulla togliere di valenza ai nuovi sistemi di produzione e commerciali.

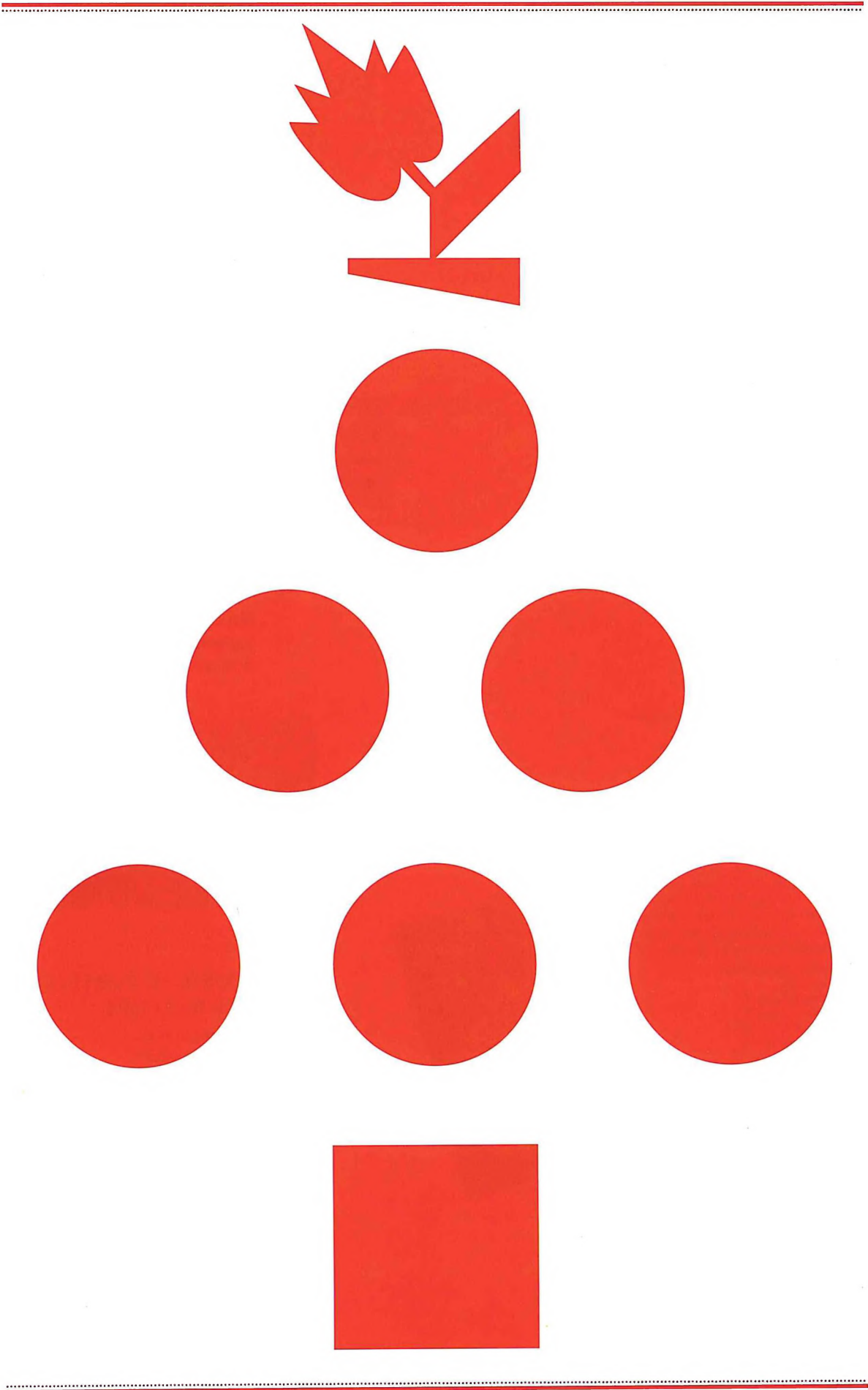
Vedere e capire. Degustare e scegliere, non essere scelti dagli altri.

Giorni fa, a Beaune, in Borgogna, con un gruppo di accademici abbiamo visitato alcune cantine. Folle di turisti in fila per entrare.

Alcune, all'ora di chiusura, avevano ancora il château pieno e una coda interminabile, infreddolita che attendeva di poter entrare per vedere, per capire, per degustare. È stato un momento di grande gioia.

Questo significa che il turismo enograstronomico è un fatto di estrema importanza, è l'avvenimento che aumenterà sempre più in futuro e salverà i prodotti tipici, a grande qualità e grande immagine. Dobbiamo, noi produttori, anticipare i tempi, e prepararci a questo grande ritorno.

Ricominciamo dalle origini, noi consumatori e noi produttori.

E tanti auguri di Buone feste

O M M

Questa rivista è pubblicata
a cura dell'ERSA -
Ente Regionale per la Promozione
e lo Sviluppo dell'Agricoltura
del Friuli-Venezia Giulia.

Presidente:
Bruno Augusto Pinat.
Direttore:
Flavio Culot.

Direzione e redazione:
33100 UDINE
via Poscolle, 6 - «Casa del Vino»
Telefoni: 0432 297068 /
0432 509394 / 0432 506097
Fax: 0432/510180.

Direttore responsabile:
PIERO PITTARO

Direttore editoriale:
Andrea Cecchini.

Coordinamento editoriale:
Michele Popolani.

Hanno collaborato:
Maria Pia Bonessi, Maria Paola Frattolin,
Cesare Govi, Claudio Mansutti,
Patrizia Novajra, Vanni Tavagnacco.

Comitato di redazione:
è composto da Bruno Augusto Pinat,
Gianni Bignucolo, un rappresentante
dei produttori viticoli,
uno dei produttori ittici,
e un rappresentate per ciascuno
dei seguenti Consorzi:
Consorzio del Prosciutto di San Daniele
Consorzio tutela del Formaggio Montasio
Consorzio tutela del Marchio Gubana
Consorzio tutela della Grappa Friulana.

Progetto Grafico: Ferruccio Montanari.
Impaginazione: Giovanna Bianchi.

Fotografie e illustrazioni:
Archivio ERSA;
Foto Anteprima, pg. 40;
Alvio Baldassi, pg. 19;
Luigi Cozzarin, pg. 44-45;
Pietro De Rosa, pg. 15;
Maurizio Frullani, pg.20;
Foto Gallino, pg. 38, 39;
Ermanno Torossi, pg. 16.

Stampa e confezione:
Arti Grafiche Friulane.

«Un Vigneto chiamato Friuli»
Nuova serie anno XVI n. 4.
Autorizzazione del Tribunale di Udine
n. 20 dell'11 giugno 1983
Sped. abb. post. comma 20/c
art. 2 legge 662/96 - filiale di Udine
Chiuso in tipografia nel dicembre 1998.

In copertina:
Tralcio di vite, mosaici dell'aula nord,
particolare, secolo IV, Aquileia, Basilica.

L'EDITORIALE

IL VINO

A R I O

CUCINA

IL PROSCIUTTO

LA GRAPPA

ITINERARI

AGENDA 1997

Vanni Tavagnacco

DAI TEMPI REMOTI AI NOSTRI GIORNI

STORIA ED EVOLUZIONE DELL'ETICHETTA DA VINO

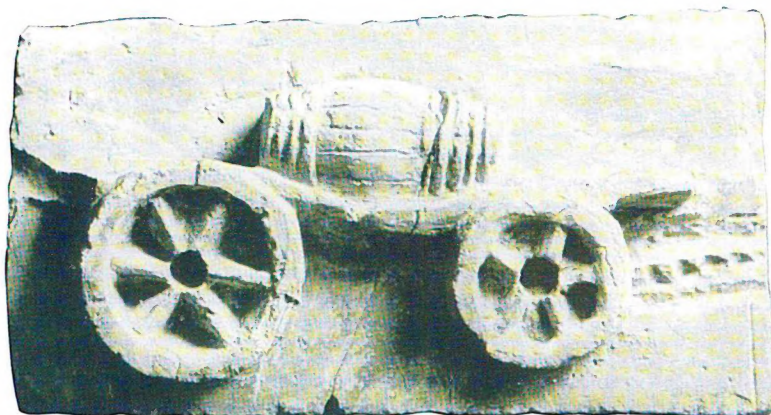
L'esigenza di contrassegnare il contenitore di vino con qualche dato che ricordasse il vino che tale contenitore conteneva, o chi l'avesse prodotto, o la qualità, si confonde con la storia stessa di tale millenaria bevanda.

Nell'antico Egitto era consuetudine incidere sull'anfora il nome del vignaiolo produttore. Talvolta veniva riportata anche l'indicazione del vigneto e l'annata di produzione. Se si trattava di un grande vino, destinato a cerimoniale sacro o personaggio importante, sull'anfora si imprimeva il sigillo del Faraone.

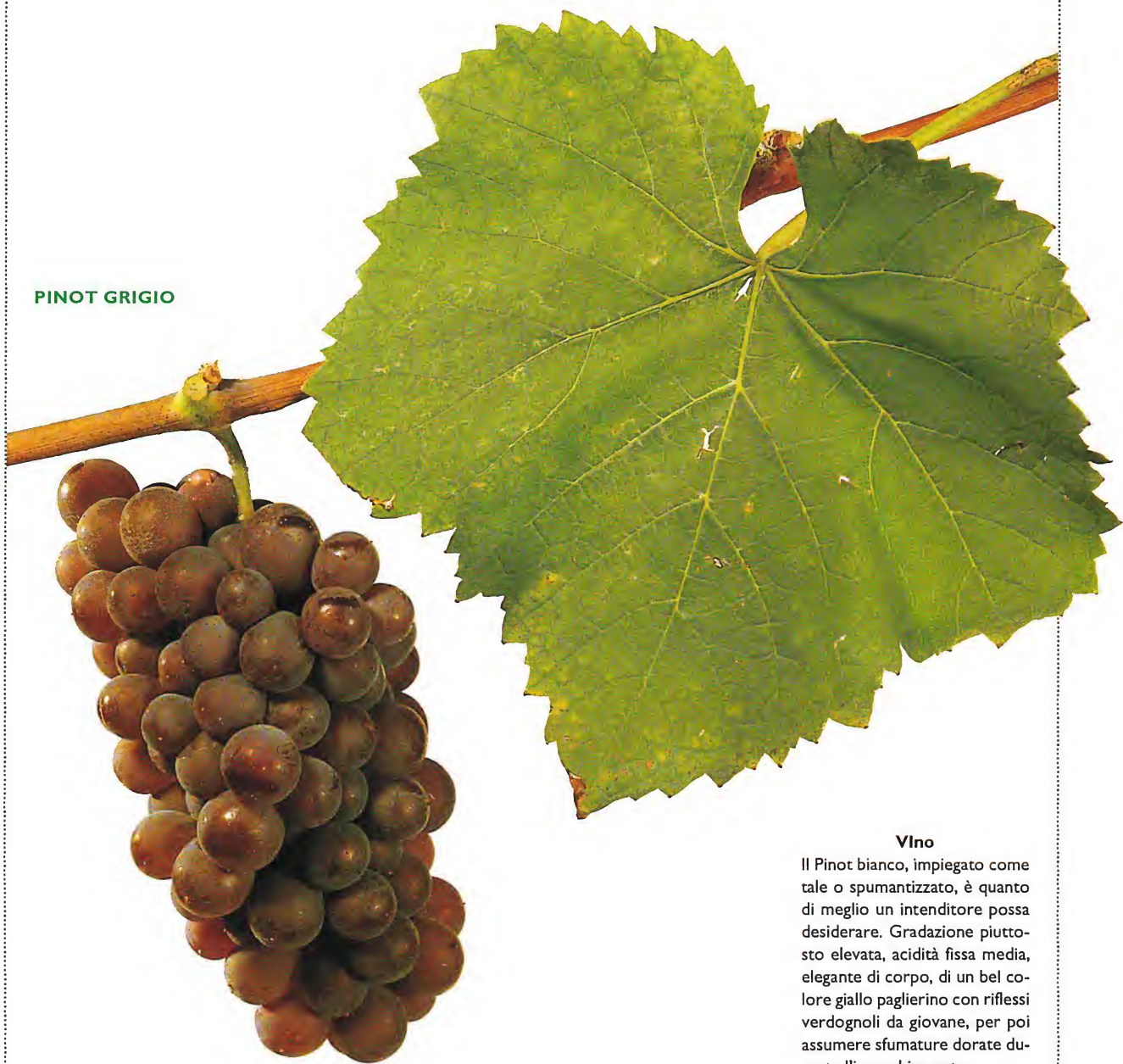
I Fenici, che diffusero l'uso delle anfore come contenitori di liquidi in tutta l'area mediterranea, le contrassegnavano con una specie di gesso. Indicando data e luogo d'origine.

I Romani, oltre ai suddetti metodi, applicavano alle anfore vinarie di maggior pregio dei cartellini in papiro od in pergamena, con impresso anche il nome del Console sotto il quale il vino era stato prodotto ed "anforato".

La "butticula" (da "buttis" - botte - di cui fa menzione Plinio, cioè una sorta di botte molto piccola, di materiale anche vario, facilmente trasportabile) si può ritenere la progenitrice della moderna bottiglia. Tale "butticula", però, compare soltanto nella tarda latinità.

Nel formato pressappoco odierno (non in vetro, però, dato che questo materiale, come contenitore di vino ebbe nascita molto più tarda) cominciò ad avere diffusione dal XII secolo in poi. Queste "but-

Insegna di osteria.
Museo Archeologico Nazionale, Cividale del Friuli

ticule" portavano, appeso con una cordicella, una sorta di cartellino di stoffa, cuoio o metallo (se nel caso anche d'argento o d'oro) con scritti od incisi i dati essenziali relativi al vino in esso contenuto. Si sa che nel 1123 il Marchese di Monferrato Ranieri se ne fece disegnare una in pelle di capra.
Ovviamente più il vino era di pregio e destinato o prodotto da potenti, e più l'etichetta era confezionata con materiali di valore.
L'etichetta di carta comparve più tardi. La carta, infatti, già nota da secoli ai Cinesi, venne importata in Europa verso il 1200. Soprattutto in Spagna ed in Italia (Fabriano).
In Germania ne troviamo cenno nel 1390, anno in cui sorse, presso Norimberga, una cartiera. Si sa altresì che sul finire del secolo XV il celebre tipografo veneziano Aldo Manuzio stampò due etichette da vino su carta; usando quel suo bellissimo carattere corsivo - detto "aldino", perché da lui stesso creato per il Doge Agostino Barbarigo.
In Inghilterra, sul finire del 1400 si ebbero le prime bottiglie di metallo, ricoperte di cuoio; sul quale veniva impresso a fuoco il sigillo del proprietario. Sigillo che attestava anche il pregio del contenuto e la sua provenienza. Giovanni Gutemberg inventò - verso la metà del 1400 - la stampa a caratteri mobili. Infatti la sua famosa Bibbia fu da lui stampata a Magonza nel 1455.
Nei primi anni del XVI secolo fu inventato il sistema calcografico: cioè il testo veniva inciso, a bulino, su una lastra di rame, che faceva da matrice. E sono del 1520 le prime etichette stampate con tale sistema. In questo primo scorcio di secolo si ha pure notizia di vino contenuto in bottiglie di vetro, molto probabilmente fatte a stampo, ritrovate presso l'Abbazia di Gottweig in Austria.
Le nostre attuali bottiglie apparvero soltanto nell'ottocento con l'invenzione della tecnica del vetro soffiato.
L'uso dell'etichetta di carta si diffuse, seguendo le nuove tecniche tipografiche, a partire dal XVI secolo, con fogge e formati dei più disparati: dalle striscioline rettangolari, alle forme rotonde, ovoidali, a trapezio, ecc. Con disegni, fregi e figurazioni ai lati. Ed al centro le indicazioni essenziali sul vino contenuto. Risalgono al 1741 le etichette rela-

PINOT GRIGIO

Cenni storici

Il Pinot bianco è uno dei tre fratelli della famiglia dei Pinot. Antichissima l'origine, dato che tracce della loro coltivazione risalgono all'epoca romana. Conosciuti da sempre in Francia, dove Pinot bianco e Pinot nero costituiscono la base dei più famosi vini del mondo. Pinot blanc in Francia, Weissburgunder in Germania, in Italia è conosciuto anche col nome di Borgogna bianco, con chiaro riferimento alla zona di origine e di maggior coltivazione. Mentre il Pinot bianco deriva certamente da mutazione gemmaria del Pinot nero, lo Chardonnay è una varietà a sé stante, anche se simile. Vitigno nobilissimo il Pinot bianco, largamente coltivato in Borgogna, dove costituisce la materia prima per i bianchi da lungo invecchiamento. Diffusissimo anche in Italia, specie in Trentino Alto Adige, Piemonte, Lombardia, Veneto, Friuli-Venezia Giulia e Puglia.

Accostamenti gastronomici

Vino aperitivo e, secondo luogo e vinificazione, adatto su tutta la gamma degli antipasti magri, delle minestre asciutte e in brodo, dei piatti a base di uova e dei piatti a base di pesce.
Va servito fresco, come l'acqua che sgorga dalla fonte: 10-12 gradi.

VIno

Il Pinot bianco, impiegato come tale o spumantizzato, è quanto di meglio un intenditore possa desiderare. Gradazione piuttosto elevata, acidità fissa media, elegante di corpo, di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli da giovane, per poi assumere sfumature dorate durante l'invecchiamento.
Profumo delicato e contenuto, con nouances di fiori e di frutti appena vinificato, assume quindi una notevole fragranza che ricorda la crosta del pane appena sfornato per poi passare all'artemisia, al mandorlo dopo invecchiamento. Col lungo invecchiamento in fusti di rovere, nei barriques, come avviene in Borgogna, compariranno le fugaci sfumature di erbe rare, di sottobosco, di frutta secca, perfettamente amalgamate per la delizia dell'olfatto più raffinato. In sintesi il Pinot bianco è il massimo dei vini bianchi.

Vocabolario del vino

Abbreviazioni: * - rinvio /abusiv.- abusivo / acron.- acronimo / agg.- aggettivo / ant.- antico / avv.- avverbio / cfr.- confronta / deriv.- derivato / ecc.- eccetera / es.- esempio / f.- femminile / gener.- generalmente / intr.- intransitivo / inv.- invariabile / loc.- locuzione / m.- maschile / per est.- per estensione / per meton.- per metonimia / pl.- plurale / pop.- popolare / pron.- pronominale / s.- sostantivo / sin.- sinonimo / spec.- specialmente / tr.- transitivo / v.- verbo

Continuiamo in questo numero la pubblicazione di un piccolo dizionario multilingue riguardante i termini del vino, tratto dal *Dizionario Moët-Hachette del Vino* (Edizioni Hachette). I termini principali sono tradotti (nell'ordine) in francese, inglese, spagnolo, tedesco e giapponese. L'ordine alfabetico delle sottovoci non è rigorosamente rispettato.

Astringente agg.
I. Desséchant, ante - Drying - Desecante - Austrocknend - Kawakasu
Che prosciuga, che disidrata il palato. *Tannini astringenti.*
II. Astringent - Astringent - Astringente - Adstringierend - Shibui
Si dice di un vino giovane molto tannico, da ammorbidire, che procura una sensazione di durezza sulla lingua.

Astringenza s. m.
Astringence - Astringency - Astringencia - Adstringierender effekt - Shibumi
Carattere di ciò che è astringente, stimolazione chimica che provoca un restringimento delle mucose boccali e spec. una contrazione delle guance.

Attecchimento s. m.
Pousse - Pousse - Pousse - Nachgärung - Sai hakkou
Presenza nel vino di una nuova fermentazione o fermentazione malolattica a primavera (periodo di crescita della vegetazione). Anche riferito agli innesti.

Aume s. f.
Aume - Aume - Aume - Aume - Omu daru
Botte con una capacità di 114 litri utilizzata anticamente in Alsazia.

Austero agg.
Austère - Austere - Austero - Ernst - Genkaku na
Si dice di un vino corposo, ma non vellutato e poco attraente.

Autentico agg.
Authentique - Authentic - Auténtico - Authentisch - Seitou na
Si dice di un vino conforme alle origini, dalle caratteristiche organolettiche accertate. Si dice di un mosto-vino, di un vino di carattere, genuino, dai componenti schietti, senza ricercatezze o sofisticazioni.

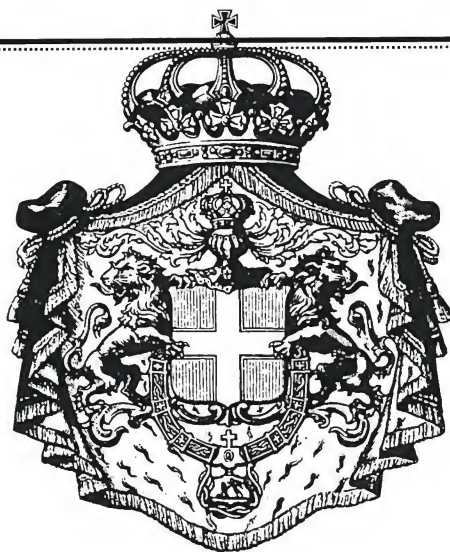
Autolisi s. f.
Autolyse - Autolysis - Autólisis - Autolyse - Jiko Youkai
Autodistruzione enzimatica delle cellule di lievito, che liberano nell'ambiente i propri costituenti.

Avvinare v. tr.
Aviner - Season - Envinar - Tränken - Shimerasu
Sciacquare un bicchiere con vino od acquavite. Imbibire con il vino un fusto di legno nuovo prima di riempirlo. *Avvinare i fusti.*

Azienda s. f.
Exploitation - Concern - Explotación - Bewirtschaftung - Shokusai chi
Tenuta vinicola, terreno messi in valore. *Azienda viticola.*

Azoto s. m.
Azote - Nitrogen - Nitrógeno - Stickstoff - Chisso
1. Gas inerte, utilizzato per mantenere i vini al riparo dall'aria al fine di evitarne l'ossidazione.
2. Elemento presente nell'uva e nel vino sotto forme particolari: azoto ammoniacale, organico (amminoacidi, peptidi, proteine).

B

NEL NUMERO SUCESSIVO

tive al "Vin Mousseux Claude Moet" ed al "Vins Vieux Claude Moet -Epernay".

Ai primi dell'Ottocento Alois Seriefelder trova il metodo di stampa litografico (disegno o scritta su pietra levigata) con pressione a mano. Poco dopo Friedrich Konig mette a punto una sua macchina da stampa a pressione pianocilindrica.

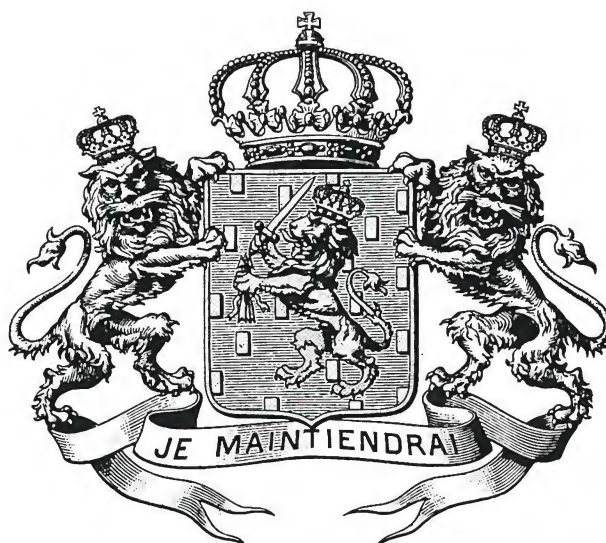
A metà Ottocento venne la tecnica della cromolitografia con la possibilità, quindi, di adottare il colore. Le etichette furono, allora, invase da figurazioni classicheggianti, agresti, bucoliche, bacchiche, zeppe di fregi e colori e di stemmi gentilizi.

Per lo più il formato era rettangolare. Sovente si trova la figurazione di un Principe o di un Cardinale. Apporre sull'etichetta il busto di un nobile era già di per sé garanzia di qualità. Mettere quello di un Cardinale significava qualità suprema: in quanto un prelato non poteva non garantire che il vino contenuto nella bottiglia non fosse di altissimo pregio e genuinità, dato che un prete non poteva mentire!

La Belle Epoque non risparmiò nemmeno le Case Regnanti. Ci fu allora gara e guerra tra le case Vinicole per ottenere l'autorizzazione ad apporre sull'etichetta la dicitura "fornitore della Real Casa". Era il massimo che si potesse ottenere! Fu anche il periodo delle Mostre Enologiche. Che ebbero il risultato di riempire le etichette con filze di riproduzioni delle Medaglie d'Oro conseguite.

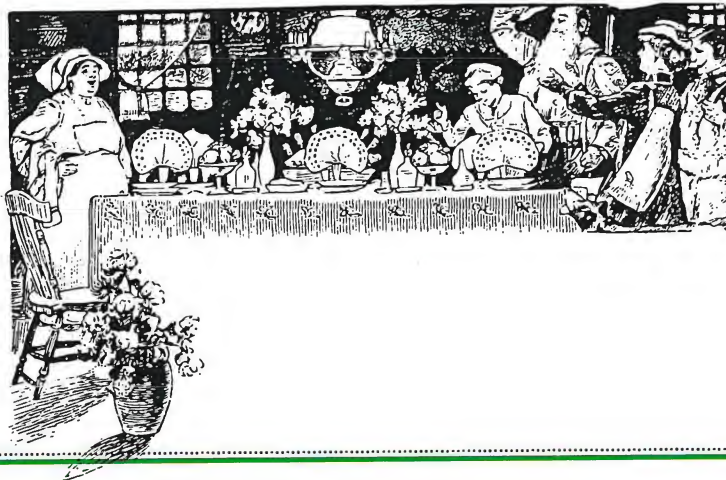
Con la diffusione del consumo del vino in sempre più ampi strati sociali e la possibilità del loro basso costo dato dal sempre maggior perfezionamento della tecnica litografica, le etichette si moltiplicarono a dismisura. Vantando, come logica conseguenza, anche vini che proprio di qualità non erano. Di qui la necessità di regolamentare l'etichetta

Menu

Maria Pia Bonessi

UNO, DIECI, MILLE MANIFESTI DELLA CUCINA REGIONALE

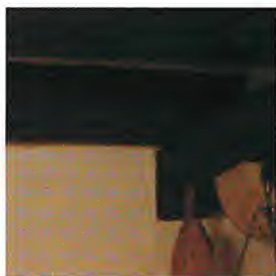
TRA CREATIVITÀ E PERFEZIONE TECNICA

(PRIMO, PICCOLO VIAGGIO)

Per capire la cultura agroalimentare d'una regione, cantina, cucina e tavola sono i luoghi ideali, il posto giusto dove esercitare i sensi e l'intelletto, dove mettere insieme territorio, storia, società, tradizioni, economia.
Ma come sarà la cucina futuribile del Friuli-Venezia Giulia e delle sue tante anime calate in innumerevoli microzone che rivendicano originalità e specificità costruite dalla geografia e dalle vicende umane e andatesi sedimentando nei secoli?
La domanda già posta ad alcuni 'guru' della haute cuisine locale viene ora 'girata' a coloro che in pratica sono gli ambasciatori della cantina e della tavola, cioè i ristoratori che, con i loro staff di cucina – guidati da collaudati chef o mamme esperte – quotidianamente combattono gloriose e impegnative battaglie per "offrire oggi i sapori di ieri", come uno di loro ha scritto nella presentazione del suo locale, e come più o meno tutti affermano di voler fare.
Quasi un "manifesto" di intenzioni e obiettivi che poi ciascuno persegue a modo suo attraverso una ricerca instancabile e giocata su toni e in chiavi differenti.
E così, anche se la risposta all'interrogativo è già emersa, non sembri stridente l'accostamento di voci che nascono o da un lungo percorso formativo o dalla consumata esperienza di una cucina di impronta familiare.
L'itinerario di incontri che vi proponiamo in questa puntata – inevitabilmente limitati nella topografia e nel numero – è solo un pretesto per continuare a parlare di cucina di casa nostra

Andare al ristorante o in trattoria per scoprire o ritrovare un sapore che a volte è un'idea, un sogno, un desiderio, un'atmosfera. Mangiare sempre meno, ma con sempre maggiore grazia e sapere, con più conoscenza e curiosità emotiva ed intellettuale. Gustare, per capire sempre più in profondità quell'arte sottile e quella tecnica che hanno creato e continuano a dar vita alla tradizione.
Così, cantina e cucina, in mani esperte ed attente, possono essere trama e ordito per un legame sensuale ed affettivo con un territorio e la sua storia e il suo ambiente naturale.
Un legame affidato ai riti sia dei grandi sacerdoti della cucina sia di officianti più casalinghi, che poi nel tempo magari decidono di evolvere ed incamminarsi sull'erto ed avvincente sentiero che conduce all'alta qualità fino all'eccellenza.

C'è chi vi torna stagione dopo stagione per ritrovare un certo sapore che non ha potuto dimenticare gustando un minestrone di verdure o un piatto di gnocchi, dei funghi trifolati e una polentina molle e garbatamente condita, le erbe di campagna, quei biscottelli di mandorle e i piccoli dolci fatti giorno dopo giorno sempre ugualmente speciali. È quello che succede Da Gaspar, la trattoria di Zomeais di Tarcento ricavata in quello che un tempo era uno dei mulini della Val del Torre, diventato inizialmente l'osteria della borgata da cui ha preso il nome.
Quella di oggi è una conduzione tutta familiare e – vera rarità nel panorama regionale – a impronta femminile.
La reggono strettamente due sorelle – Gabriella e Valentina Boezio – che con mamma Matilde, sovraintendono cucina e sala mentre il marito di Valentina, Piercarlo, si occupa dei vini.
"Non ci poniamo nemmeno il pensiero di competere con un ristorante che in cucina abbia uno o più chef", precisa Gabriella spiegando la scelta di privilegiare cibi non impegnativi, da lavorare al momento nel rispetto della stagionalità delle cose, ricercando con attenzione ingredienti buoni, genuini, sicuri, dedicando tempo e cura alle fasi preparatorie delle pietanze. E magari indovinando qualche accostamento insolito (cren, erba cipollina, ...) anche per cibi – come il prosciutto crudo, il petto d'oca, la trota affumicata – già eloquenti da soli.

Trattoria Da Gaspar,
Via Gaspar 1,
Zomeais di Tarcento - UD
Tel.: 0432.785950

Osteria Da Afro,
Via Umberto I, 14
Spilimbergo - PN
Tel.: 0427.2264

È un po' la stessa filosofia di Dario Martina, quarantatreenne titolare dell'Osteria Da Afro di Spilimbergo, il quale mette in campo tutta la famiglia: in cucina c'è mamma Adele con il giovane cuoco Alberto approdato al locale dopo un paio di anni di esperienza in Germania; i dolci sono opera della sorella Lilli e della fidanzata Viviana; il padre Bruno pensa a curare l'orto per verdure coltivate come Dio comanda.

Le esperienze in giro per l'Italia e la Germania e la conduzione per un lustro di un altro famoso locale spilimberghese gli fanno dire che il futuro della cucina friulana, come di tutte le cucine regionali, sta nella qualità. Una qualità che dice un no secco a congelatori e surgelati e un sì deciso a materie prime fresche e di stagione, a prodotti di cui si conosce produttore e metodo di produzione.

Così, per fare esempi concreti, si parla di farine per polenta ricavate da mais coltivati senza diserbanti e concimi chimici. E poi di polli, faraone, anatre, oche e conigli allevati dal contadino con il quale si è via via tessuto un rapporto di fiducia e di responsabile complicità. Certo sono cose che già all'origine costano il doppio o il triplo ma sono una garanzia.

D'altronde per Dario Martina la regola delle buone cose sane colte nel loro momento vale per tutto, per le carni da cortile, così tipiche – dice – di questa pianura contadina, e per quelle di caccia, per il pesce e le verdure.

Lui, come campo di battaglia, ha scelto la tradizione e della tradizione fa tutto, tranne il frico: sapori d'infanzia, come la sopa di tripis, i minestroni, lo spezzatino di guanciale con patate bollite, la selvaggina, che ricorda, ama e ripropone alla clientela, cotti come una volta sulla stufa a legna perché, sottolinea, anche il tempo di cottura è un ingrediente. Chiarito il concetto di "qualità", il termine "osteria" pur evocando semplicità e schiettezza non deve creare confusioni o malintesi neppure per quanto riguarda la cantina: anche la carta dei vini per Martina è una cosa seria, anzi serissima.

Sulla stessa lunghezza d'onda si muovono Andrea Bordignon e Dante Bernardis, rispettivamente 44 e 45 anni. Due amici di gioventù che, dopo essere stati assieme alla scuola alberghiera negli anni '70 e insieme, poi, nel tempio del Boschetti, vivono dal 1981 la loro personale avventura di ristorazione al Blasut di Lavariano di Mortegliano, un locale nato come osteria di paese e che molti clienti affezionati ancora chiamano con il vecchio, convincente, stimolante onomatopeico nome di Gnam Gnam. La "svolta" contenutistica non ha cancellato le atmosfere originarie e l'antica impronta ora sottolineata con una annotazione più "aristocratica" affidata anche agli arredi.

Un legame con le origini salvato attraverso l'enoteca che ha perpetuato ad un livello più alto la consuetudine del paese e si è affermata come il luogo ideale per le anteprime di stagione. Come l'oca, ad esempio, di cui si stanno riscoprendo i grandi pregi gastronomici, rivalutando così una florida tradizione zootecnica locale.

Cucina e cantina, dunque, sempre a braccetto, cercando di non perdere di vista il filo di Arianna che dalla qualità conduce all'eccellenza.

Per Andrea Bordignon, che ha la regia dei fornelli, tutte le cucine regionali, e non solo quella friulana, hanno il loro elisir di lunga vita proprio nel vincolo con il territorio e con la cultura del luogo. Per questo, oltre a cercare di conoscere sempre meglio anche le altre tradizioni culinarie attraverso scambi e stage che offrono sempre interessanti spunti, Andrea e Dante coltivano il dialogo diretto con la clientela, con molta curiosità per le osservazioni e le comparazioni di chi a sua volta si cimenta con i fornelli. "il ritorno al passato però – avverte lo chef – non può prescindere dal fatto che i palati non sono più gli stessi, sono "più leggeri", più delicati, e i sapori devono perciò risultare più aggraziati". E poi, la preparazione. Insiste Bordignon: "Si mangia prima con gli occhi, poi con l'olfatto, quindi con il palato, infine con la memoria. È come porsi di fronte a un quadro da comprendere e godere progressivamente".

I ritmi delle stagioni vanno rispettati e celebrati, i sapori devono premiare le aspettative, magari sorprenderle. Piccole regole, semplici solo in apparenza: forse solo con una dedizione totale e intelligente alla causa si possono applicare con successo. Però evocano un'idea, un desiderio, un sogno che si vorrebbe veder realizzato.

Trattoria Blasut Gnam-Gnam,
Via Aquileia 7 - Lavariano di Mortegliano - UD
Tel.: 0432.767017

Ristorante Griglia D'Oro
Rosa di San Vito
al Tagliamento - PN
Tel.: 0434.80301

E di fantasie parla Pierluigi Benvenuto, titolare della Griglia d'oro di Rosa di San Vito al Tagliamento, vecchia osteria del '800, cucina di paese in tempi magri, fermata di posta e cambio dei cavalli in prossimità del guado sul fiume: attraverso cinque generazioni è diventata il ristorante affermatosi negli anni '60 per i grandi piatti di carni alla griglia ed oggi impegnato a proporre un personalissimo discorso che corre nell'intreccio fra nuovi sapori e un'idea di casa d'altri tempi.

I momenti sontuosi ed opulenti delle fiorentine da "un chilo-e-due" sono completamente declinati: oggi una basta per sei persone. Anzi, la clientela mangia sempre meno, ma con maggiore grazia, eleganza, cultura, consapevolezza.

Nulla però è lasciato al caso – spiega Benvenuto parlando della storia vecchia e di quella nuova del locale di famiglia la cui evoluzione è andata di pari passo con quella del tessuto sociale, economico, imprenditoriale che sta intorno: un contesto con il quale il locale ha vissuto e vive una profonda relazione, avendo nel fiume – con il suo pesce, con la selvaggina del suo habitat, con le piante officinali e le erbe dei prati circostanti – un punto di riferimento costante.

La "rivisitazione gastronomica" di Pierluigi Benvenuto è cominciata venticinque anni fa quando il padre, oggi ottantacinquenne, gli ha ceduto le redini. E mentre all'orizzonte con il figlio David si annuncia la sesta generazione, a garanzia di un discorso foriero di altre novità, racconta come inventa i suoi menù: "Me li sogno come se dovessi pensare ad una fantasia afrodisiaca, come un'esperienza di palato e di sensi da vivere con una bella donna; pietanze che innanzitutto sono sensazioni; un omaggio e un gesto d'amore".

A quella fantasia onirica ambientata in un'atmosfera e in un piatto, lui però ci deve sempre agganciare una idea di casa, un'erba del suo Tagliamento... anche quando il menù ruota intorno a uno Champagne o a un Brunello di Montalcino. Poi racconta il suo sogno afrodisiaco allo chef Alessio Masarin e lui – Alessio, con il suo staff di cui fa parte anche il fratello Andrea – lo traduce in sapore appetibile, tangibile, memorabile.

C'è un fiume, una pianura, una cultura contadina anche nel retroterra della Trattoria da Toni di Gradiscutta di Varmo che sta per compiere 70 smaglianti anni di attività. La iscrissero alla camera di commercio nel 1929 i genitori dell'attuale titolare, Aldo Morassutti che ne prese la guida quarantatre anni fa dopo aver maturato diverse esperienze al di fuori della realtà familiare. Una lunga avventura dentro l'alveo di uno stile e di contenuti ai quali restare fedeli pur cambiando con il mutare delle cose.
I minestroni d'orzo e fagioli, le zuppe e i risotti restano piatti d'obbligo. Chi frequenta il locale non vuole cose strane, non rinuncerebbe mai allo spiedo e alla griglia, eppure cerca sensazioni e volentieri anche memorie, echi d'infanzia.

La pensano alla stessa maniera Aldo Morassutti e il suo chef, Roberto Cozzarolo, 33 anni, arrivato quasi per caso Da Toni, nel 1981, finita la scuola alberghiera: "Dovevo fermarmi tre mesi – dice – e sono ancora qui". Alla base c'è il lavoro di ricerca che Aldo Morassutti, insieme ai numerosi cuochi passati attraverso la cucina del suo ristorante uniti in un'intesa che deve essere perfetta per dare i suoi frutti, ha condotto e continua a condurre dentro e fuori

il locale cercando poi al tavolo corrispondenza fra obiettivi e traguardi. "Parliamo con gli anziani, indaghiamo sulle tradizioni alimentari delle grandi feste dell'anno, ascoltiamo con attenzione i commenti dei nostri clienti, cerchiamo materie prime eccellenti, ma ogni riproposizione non può che essere rielaborazione". Un esempio per tutti l'oca con salsa di cren: abbinamento nuovo con sapori antichi.
Nel passato dunque il nostro futuro, come si usa dire, anche se benvenute siano alcune evoluzioni, come quella che negli ultimi lustri ha portato ad abbandonare la formula degli "assaggini" che riversavano in bocca una miriade di sapori ed alla fine non si sapeva cosa si era mangiato.
È importante valorizzare i singoli sapori, esaltarli, seppure sullo sfondo di un ricco repertorio di informazioni organolettiche. Quanto alla cucina del terzo millennio, 'Da Toni' sarà sempre fatta di polenta, fagioli, anatre, ortaggi, insaccati di primissima qualità: "Magari cambieremo la presentazione e qualche passaggio nella preparazione, ci aggiungeremo qualche aceto balsamico, qualche olio nostrano, ... ma sarà così".

Trattoria Da Toni
Via Sentinis 1,
Gradiscutta di Varmo - UD
Tel.: 0432.778003

In cucina crede fortemente nella tecnica creativa, Andrea Berton, lo chef del ristorante la Taverna di Colloredo di Monte Albano che a 28 anni ha già collezionato una serie di entusiasmanti esperienze. Figlio d'arte (papà Bepi è il titolare del ristorante il Cantinon di San Daniele), è transitato per il Boschetti di Tricesimo per poi approdare dieci anni fa alla scuola di Gualtiero Marchesi. Una sosta di tre anni a Milano per spiccare quindi il volo verso la Costa Smeralda, andare a Firenze alla famosa enoteca Pinchiorri, finire per due anni a Montecarlo da Alain Ducasse, spaziare dal Giappone alla Cina, da Hong Kong a Singapore. Infine, tornare meno di due anni fa fra quegli stessi colli morenici dai quali era partito per lavorare, alla guida di uno staff di sei, sette cuochi (compresi un paio di "stagisti"), in stretta sintonia con i titolari Piero e Vinicio Sant impegnati da tempo in una interessante ricerca che li ha condotti per esempio nella rivisitazione dei ricettari delle famiglie nobili dei dintorni o a reinterpretare accostamenti e combinazioni capaci di esaltare sapori essenziali.

Un discorso sempre in divenire che con la presenza del giovane chef si arricchisce oggi di un'idea forse meno romantica di cosa sia "tradizione" in cucina e di come restarvi "liberamente" fedeli.

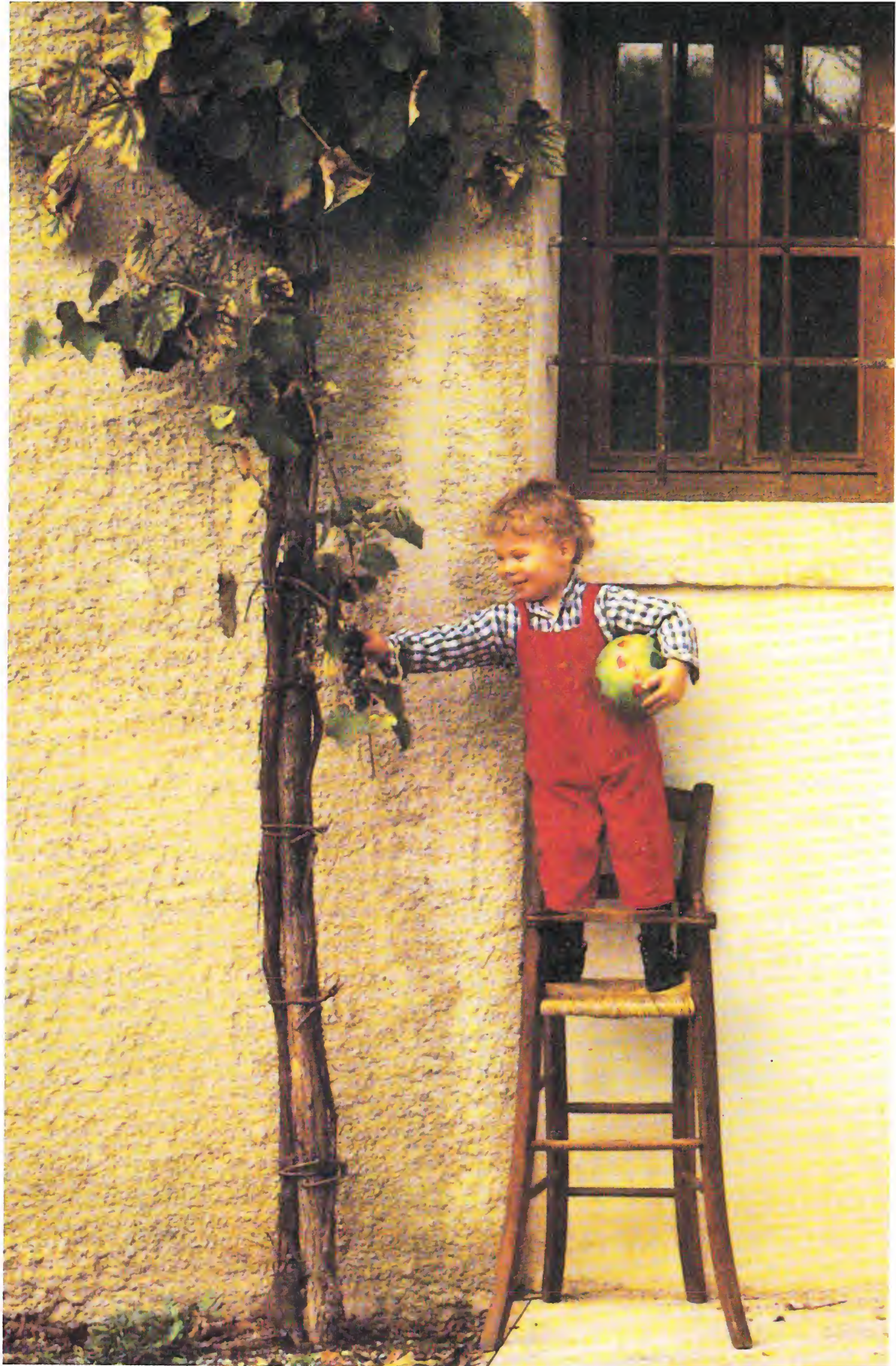
Consumata conoscenza dei fondamentali culinari, rigorosa preparazione tecnica (dove per tecnica si intende l'abilità di trasformare gli elementi basilari), materie prime eccellenti cercate con cura, e – ovviamente – inventiva.

Questa la formula vincente per Andrea Berton che non vuole parlare di arte perché, dice, l'unicità che caratterizza l'evento artistico contrasta con il fatto che in cucina le cose – quelle buone – devono poter essere ripetibili.

Altrimenti ...

Il suo è comunque un approccio globale che rifugge da pietanze simbolo. Così alla Taverna, ricavata in quelle che erano le serre e gli orti pensili che i conti di Colloredo avevano edificato in posizione soleggiata di fronte al loro duecentesco maniero, le proposte sono all'insegna di una semplicità quasi disarmante e al tempo stesso ricercatissima nei dettagli: piccoli particolari ed accostamenti che possono rendere insuperabile, ad esempio, un piatto di tagliatelle fresche ai funghi dove un sorprendente sugo di pollo e le erbe giuste riescono ad esaltarne appieno le peculiarità organolettiche.

Dunque, dettagli, dettagli, dettagli, su una solida struttura: come nell'alta moda.

Ristorante La Taverna
Piazza Castello 2 - Colloredo di Monte Albano - UD
Tel.: 0432.889045

Tappa dopo tappa le informazioni si ammucchiano e prendono la consistenza di un piccolo vademecum che non rivela i segreti ma ribadisce i comandamenti per essere buoni ristoratori.

Usare sempre materie prime fresche e sceltissime, curare la tecnica, rendere sempre più lievi le pietanze, abbondare in pazienza, costanza, serietà professionale, inventiva, essere disponibili al sacrificio ma anche a coltivare i sogni, … .

Tutto vero: Ma ascoltando l'esperienza di Josk Sirk, creatore de "La Subida" di Cormons, nel cuore del Collio (dove si possono gustare piatti di estrazione contadina un po' friulani e un po' sloveni e sempre un po' intriganti e fascinosi, ed attingere ad una cantina dentro la quale, come egli afferma, c'è molto d'un certo Friuli), si colgono anche alcuni aspetti problematici con i quali l'imprenditore della ristorazione deve misurarsi.

Sirk, 46 anni, mette il dito su un problema di regolamenti che, con l'obiettivo di applicare leggi pensate per garantire la tutela del consumatore, stanno creando uno scoglio alla possibilità di coltivare concretamente la cosiddetta "cucina di territorio" che è uno aspetto di peculiarità culturale sul quale per altro si insiste molto anche "nell'Europa delle regioni".

Insomma, secondo questo "sloveno, biondo, piccolo e cicciotello, rare volte ciarliero", (stando alla descrizione del giornalista Isi Benini che Sirk cita compiaciuto), se si vuol salvare il diritto di produrre (certo in modo sicuro) e commercializzare e, quindi, continuare a gustare, cibi come "marcundelle" e sanguinacci, salami di casa, latte, ricotta e formaggi di malga, che sono solo alcuni esempi del ricco patrimonio tipico di una economia 'domestica' emblematica di un territorio, è importante trovare, in sede di normative nazionali, per essi una sorta di percorso alternativo. E il suo pensiero va a quanto fatto in Francia per i formaggi con la muffa, egualmente nel mirino delle disposizioni di legge, e salvati dichiarandoli "patrimonio storico francese".

Poi, un locale – sottolinea ancora Sirk – potrà essere un vero laboratorio del gusto se riuscirà a coinvolgere anche culturalmente chi mangia, insegnando sia a capire organoletticamente un cibo, sia a comprendere perché a volte un prodotto può costare molto di più di un altro in apparenza simile.

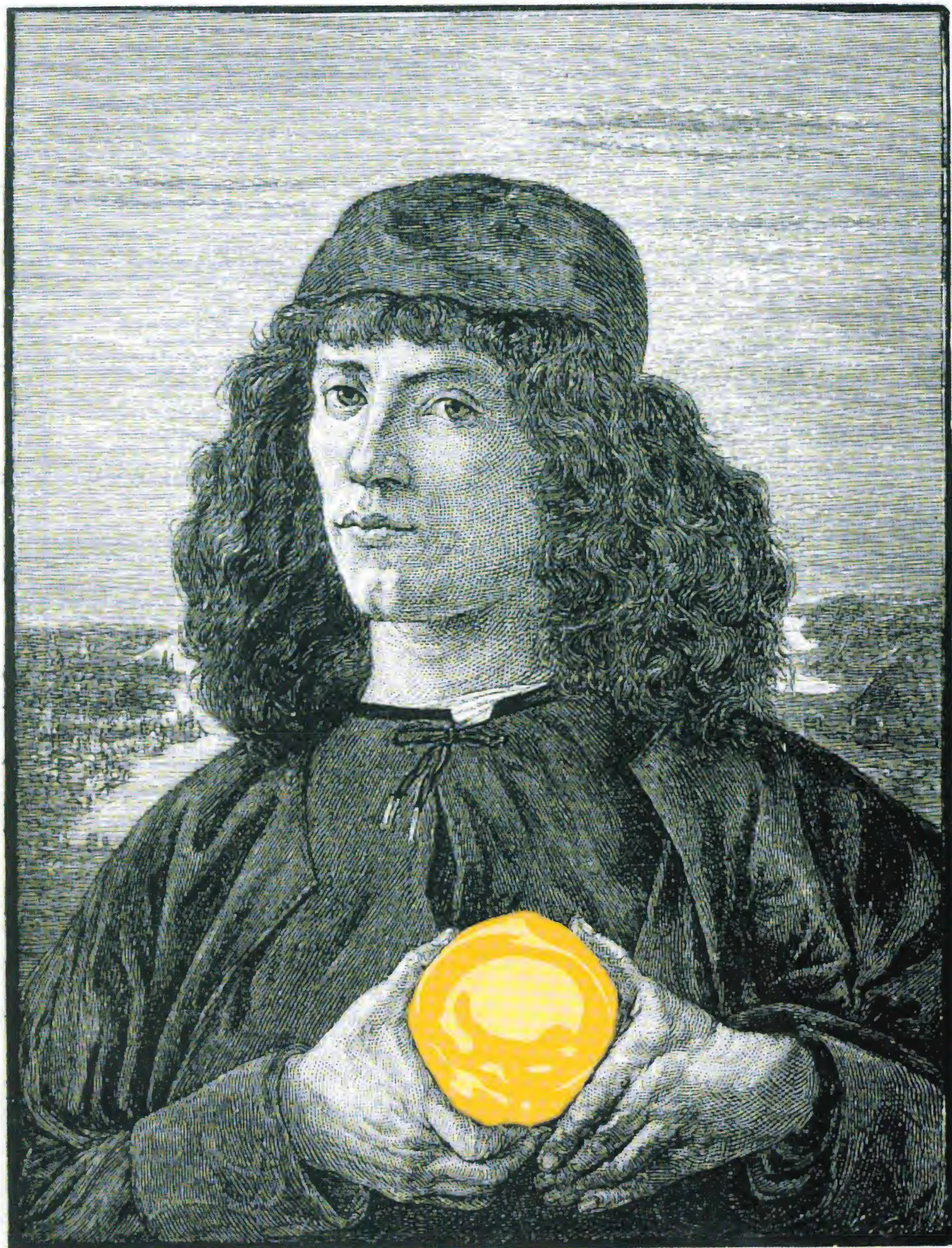
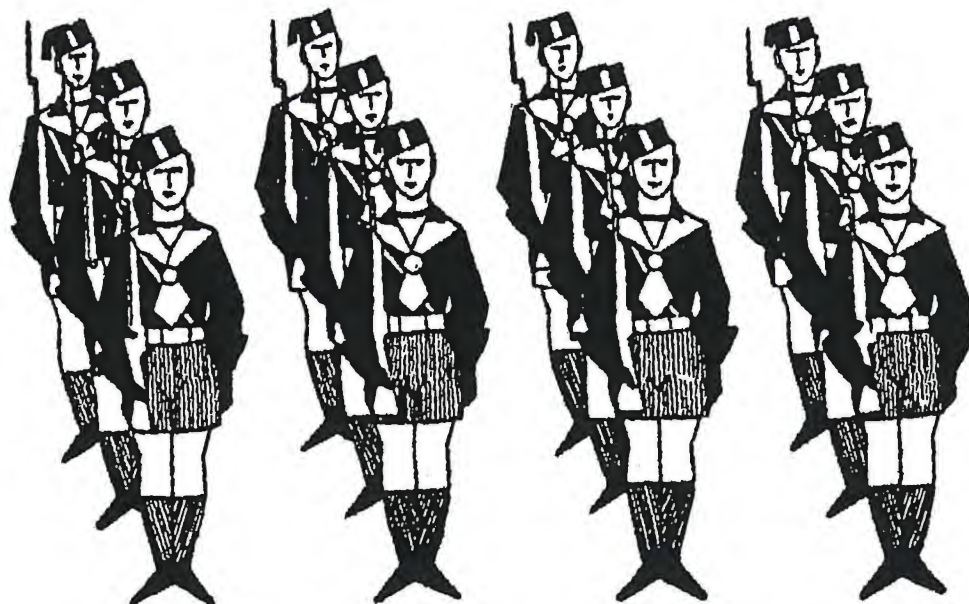
Chiarito questo, Josk, con un entusiasmo senza enfasi, parla dei suoi menù coltivati con lo chef Stefano Fermarelli che metà dei suoi 32 anni li ha passati nella cucina della Subida: lì prendono forma piatti "canonici" e creazioni di fantasia dove il legame con la tradizione a volte si stabilisce sul percorso di elaborazione o su un richiamo formale. Sono comunque – anche qui, come in ogni tappa del nostro piccolo itinerario di punti di vista ed esperienze – pezzi di vita, pezzi di cultura.

Trattoria La Subida
Località Monte 22
Cormons - GO
Tel.: 0481.50531

STORIE DI TORTELLI E DI RANCORI

TRA ALTEZZE REALI, FAZZOLETTI AZZURRI E FESTE COMANDATE

Tutti gli anni che faceva Iddio, nei giorni dattorno alle feste dei morti – Celebrazione dei Defunti l'ho imparato più tardi a dottrina per la prima Comunione –, c'era da pensare al genetliaco di S. M. il Re Vittorio Emanuele III, 11 novembre S. Martino. Io mi mettevo in orgasmo perché mi sarei vestito da Balilla, calzoncini grigioverdi, camicetta nera, fazzoletto azzurro (guai chiamarlo fourlard), scarponcini chiodati da soldato. Quel panno grigioverde che mi raschiava le cosce, e ci voleva una settimana d'olio di vaselina per lenire il bruciore, una sofferenza da offrire al Duce, "... e l'intrepido Balilla sta gigante nella Storia".

Per le donne in casa, S. Martino una questione di cucina, materia del contendente cappelletti o tortellini di zucca, antagonisti, o diciam piuttosto sopralocutori. E le zie, per gli uni o per gli altri, la volevan vinta, e se ne dicevano, quante se ne dicevano. La zia Rosa e la zia Angiolina ardevano d'amore per i Sovrani, la mamma agnostica per via del Re in camicia nera, il primo degli squadristi, come ritornellava, si teneva fuori dal discutere, tuttalpiù azzardava un "Mo me adzrev..." io direi, "Ma tês te republicana", le sbraiavan dietro le zie. E la mamma zitta, ovvero "Stavolta lo giuro, non domandatemi di darvi una mano". La fumama veniva su dal Parma, il torrente su cui dava a picco la casa, e i vociari delle zie parevano senza sfogo, chiuse in cucina, soffocate dal vapore del lesso.

Le figure che seguono giustificano questa affermazione. Se ho 3 file di 4 Balilla, ho Balilla 4 × 3 = Balilla 12. Al comando *front a destra* i 12 Balilla si dispongono in 4 file di 3, cioè divengono Balilla 3 × 4.

Dunque

Il moltiplicando e il moltiplicatore si possono scambiare fra loro senza che per questo muti il prodotto.

Tutte le volte la solita solfa, la stessa manfrina "Lora st'an, s'va a caplet o tortêi? Allora questanno tortelli o cappelletti, (certo il dialetto della Bassa dà più senso), e il discanto dell'una e dell'altra a scardinare d'emblée il tema logico principale. All'opinione della zia Rosa sul caso di fare i cappelletti e se metter un tantino di vino nel pesto, la zia Angiolina non rispondeva coi tortellini, "Ma taci te, che non sai neanche quanti anni ha il Re", "Siamo nel '29, quindi 60", "Mo poverina, è del 70, fan 59", "Mio Dio, na sorela csì gnoranta". Va a vedere che sta volta andiamo a pastina glutinata, brontolava la mamma.

Cappelletti, tortelli di zucca o d'erbette, pasta rasa scandivano i tempi canonici tra Castelnovo Sotto e Gonzaga, consacravano le feste comandate più del messale. Vigilia di Natale tortellini di zucca, Natale cappelletti come Santo Stefano e capodanno, pasta rasa e picaja qualche domenica, tortelli d'erbette San Giovanni, la sira d'la ruseda d'San Zvan, quando s'assaggiava il grana reggiano (poi parmigiano) di 18 mesi, Lambrusco secco, gridìo di grilli sott'un fiume di lucciole. E molto più avanti tutta quella roba là insieme alle feste dell'Unità, quando i cappelletti eran ancora di lotta e non di potere.

Ma il genetliaco del Re era contemplato solo dalle zie, atto di fede lealista, che addirittura volevano i cappelletti per la prima domenica di giugno, festa dello Statuto, insomma tutte le volte delle riviste militari e gl'ufficiali in alta parata, bandoliera sciarp'azzurra spalline d'argento colle frange e un tripudio d'elmi e kolbak, e io vestito da Balilla. Eran poi feste da vino, e mi raccomando ne resti per stasera.

Una cosa è da dire, alla faccia e alla memoria delle zie, il ripieno, il pesto dei cappelletti come lo faceva la mamma, 12 ova (eravamo in 10) e due ore di braccia... un velluto, una mousse, non un grumo. Per San Martino e per lo Statuto, il pesto se lo litigavano le zie, buono ve', però forse massi, lavorato un po' di più... "No, ve', il pesto l'ha fatto la zia Angiolina", "No, carina, t'le fat te, brut'arpia", l'hai fatto tu. E cominciavano a menarla sui principini e sulla Regina Margherita che mangiava il pollo colle dita, eh sì lei poteva ben farlo.

Una mattina, doveva esser di maggio del 30, la zia Rosa stava grattugiando la grossa palla grigio-giallo-oro della pasta rasa, e ogni tan l'inumidiva coll'Albana secco, omaggio della zia Clarice, sorella del papà – nobili stimmate agrarie, mentre da parte della mamma mugnai sul Po – e suona il postino. Va giù la zia Angiolina, torna con una busta in una mano e nell'altra una foto. Lacrima e sornacchia col naso che le cola, la barba (tutte le vecchie zie una volta avevano non radi peli sul mento e sott'il naso) le tremolava, porge la foto alla zia Rosa, il Principe di Piemonte coll'elmetto e il pennacchio d'airone, "Alla cara Signorina Angiolina, grato della devozione, Umberto di Savoia". La zia Angiolina si rigirava in mano la busta intestata con caratteri inglesi blu in rilievo "Casa di S.A.R. il Principe di Piemonte". "Mo chissà la signorina Angiolina da che magnanimi lombi scende, che si scrive col Principe", fece stentorea la zia Rosa.

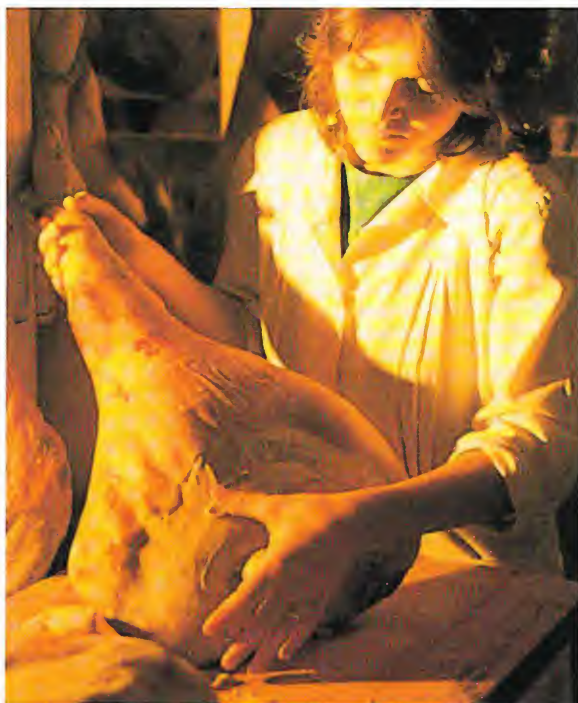
Poi non fece mica tanto, piantò lì la pasta rasa, si prese su e andò fuori collo scialle nero in testa. Tornò a sera fonda, gli occhi rossi di livore

COME NASCE IL PROSCIUTTO: IL SEGRETO È NELL'ARIA

LA SOSTENIBILE LEGGEREZZA DEL S. DANIELE

Riprendiamo il lavoro incominciato con i numeri 1 e 2 del 1997 e continuato con il numero 1 di quest'anno, per approfondire i ragionamenti sul prosciutto di San Daniele e le sue qualità internazionali, così come vengono descritte dalla legge di tutela.
La norma parla di "aroma caratteristico, strettamente dipendente dal prescritto periodo di stagionatura", dopo aver fissato requisiti parametrici, richiamato il gusto "dolce", prescritto la tenerezza delle carni e descritta la tipologia morfologica del grasso.
La stagionatura, si sà, dura più di un anno (vedi pag. 14 del n. 2/97). È dal rapporto "carne-salatura-disidratazione-tempo-ambiente" che deriva il complesso fenomeno chimico-fisico della stagionatura come procedimento di trasformazione della coscia di suino in prosciutto.
Potremmo affrontare la questione procedendo dalla descrizione scientifica dei fenomeni, parlando di proteine e di enzimi o di ossidazione. A prescindere dal fatto che la ricerca scientifica continua e che, quindi, le verità sono ancora "relative", preferiamo guardare la cosa da un'altra angolazione, forse inguaribilmente "romantica", ma non per questo meno efficace, affascinante e, soprattutto, vera.
Dobbiamo infatti considerare che per un prodotto tradizionale come il prosciutto di San Daniele la tecnologia della trasformazione è oramai un fattore produttivo costante che, tuttavia, si giova essenzialmente dalla ripetizione secolare di consuetudini ataviche, i cui "perché" si perdono nelle brume di una consapevolezza tanto antica da sfumare nella leggenda.

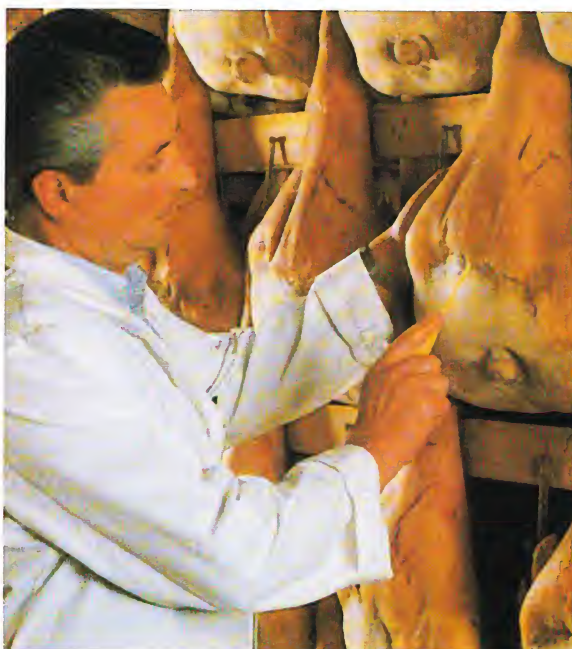
Uno, cento, mille chiodi

GUIDA AL SAN DANIELE, PAROLA PER PAROLA

Sugna
impasto composto da sugna (grasso di suino) o strutto, farina di cereali, (poco) sale e pepe, spalmato finemente sul lato interno della coscia privo della cotenna. La sugnatura, che può essere operata anche un paio di volte nel corso della stagionatura, ha lo scopo di proteggere la superficie esposta e, nel contempo, di mantenerla morbida ed elastica. La sugna non è un ingrediente, data la sua funzione meramente protettiva della superficie esterna.

Chiodo
letteralmente, chiodo al quale viene appeso – sulla rastrelliera – il prosciutto, in verticale, mediante legatura all'altezza dello zampino. Per "chiodo" si intende anche il potenziale produttivo di un prosciuttificio, espresso nel numero massimo dei prosciutti che possono essere lavorati su base annua (un prosciuttificio può avere così "100.000 chiodi").

Finestre
Nei prosciuttifici sono obbligatorie "per consentire una opportuna ventilazione ed un adeguato ricambio dell'aria".

Ambiente morenico
Si tratta di un contesto collinare di origine glaciale. Il colle di San Daniele è a 276 mt. sul livello del mare alla sommità mentre il territorio sottostante è posto ad oltre 130 mt. Poggia su un "materasso" ghiaioso mediamente profondo circa 120 metri (che interagisce facilitando il drenaggio). Il fiume Tagliamento fa da confine occidentale al territorio comunale; immediatamente al di là del fiume si ergono i primi contrafforti delle Alpi Carniche.

DOP
"Denominazione di Origine Protetta" secondo la terminologia introdotta dal Regolamento CEE n. 2081/92. Il prosciutto di San Daniele è una DOP riconosciuta con Regolamento CE n. 1107/96. In tema di sigle, vale la pena ricordare che il San Daniele è stato una DOC tra il 1970 ed il 1990 ed una DOT fino al 1997 (dove T sta per "tutelata", sinonimo anticipatore di "protetta" secondo la norma della UE). La DOP sancisce il massimo rango di tipicità e di protezione nell'ambito della nuova PAC (politica agricola comune).

Sta di fatto che oggi, come centinaia di anni fa (anzi: in proposito si può serenamente affermare "meglio" di un tempo, per molti versi) il prosciutto si stagiona naturalmente grazie agli apporti dell'ambiente, essenzialmente grazie "all'aria" di San Daniele.

Ultimato il ciclo "freddo" della lavorazione, quello che ha la finalità di assicurare preliminarmente la conservabilità della carne e che, di fatto, riproduce le condizioni antiche della cantina "invernale", il prosciutto (dopo avere "riposato") passa alla lunga fase della stagionatura.

Spalmata di "sugna" la porzione priva di cotenna del taglio interno della coscia, letteralmente appeso ad un chiodo, il prosciutto invecchia. La carne si trasforma e modifica la sua composizione chimico-fisica, mentre il tempo e l'ossidazione agiscono su di essa così come agiscono su tutto quello che "è vivo".

Sono solo esclusivamente gli agenti ambientali ad operare questa trasformazione, attraverso naturalissimi fenomeni osmotici di traspirazione. Ed è questa la ragione per la quale i prosciuttifici sono dotati di quella infinita teoria di finestre strette e lunghe, tutte poste sul lato esposto alla direttrice nord-sud, per intercettare le correnti d'aria che, lungo l'alveo del fiume Tagliamento, risalgono calde dal mare Adriatico e scendono più fredde dalle Alpi.

Le brezze accarezzano i prosciutti, li massaggiano, li penetrano, portando con sé le essenze stagionali raccolte nell'ambiente lungo il loro percorso. Il prosciutto prosegue così la sua "lunga marcia" verso la stagionatura, come un autentico "laboratorio" che, per osmosi, assorbe aria dall'esterno e restituisce umidità dall'interno.

Ideale, a questo scopo, è l'ambiente morenico, particolarmente igroscopico e, quindi, equilibratore dell'umidità che, se eccessiva, bloccherebbe per inversione dei flussi osmotici il processo della stagionatura naturale. È questa felice combinazione di requisiti ambientali e climatici (il famoso "microclima") che fissa una zona tipica, che spiega le ragioni profonde del "perché a San Daniele così e non altrove).

La stagionatura regala al prosciutto gusto ed aroma. Il gusto è il frutto della trasformazione della carne in prosciutto, l'aroma ne deriva naturalmente ed è ricco e gradevole anche per effetto degli apporti esterni, di quelle essenze ineffabili veicolate dall'aria.

L'insieme è "tipico", perché si ripete da secoli in questa zona nel cuore del Friuli; in un contesto che per essere replicato altrove richiederebbe effettivamente di "spostare mare e monti". Una condizione non riproducibile, pertanto, che spiega il radicamento del prodotto in un territorio: quella implicazione che stà alla base della DOP e che va ben oltre le motivazioni burocratiche e giuridiche. È l'ambiente naturale e la sapienza dell'uomo ad avere fissato le regole di un fenomeno straordinario come il prosciutto di San Daniele, autentico figlio della sua terra, benvoluto da Madre Natura

Michele Popolani

IL CUORE IN FRIULI LA TESTA A GENOVA

LA DISTILLERIA DURBINO: OBBIETTIVO DUE MILIONI DI BOTTIGLIE

Nel mercato che cambia, anche le soluzioni devono cambiare. E quella delle distillerie Durbino, messa a punto ormai da alcuni anni, è stata particolarmente brillante: costruire una solida alleanza con un partner forte nella distribuzione delle bevande a livello nazionale, nel caso specifico la Dab Italia di Genova, e concentrarsi sul miglioramento del prodotto. Oggi la Durbino, che opera in Friuli dal secolo scorso, colloca sul mercato 1milione600mila bottiglie (erano 144mila 6 anni fa), ed è una delle più solide realtà della grappa a livello nazionale.

"In Friuli, a Pasian di Prato, dove da sempre è localizzato il nostro stabilimento, abbiamo deciso di specializzarci in quello che sappiamo fare bene: il distillato --spiega Stefano Durbino, responsabile della produzione –. Dai nostri uffici di Genova curiamo invece tutti gli aspetti commerciali, avvalendoci di un patrimonio di esperienze di primo piano nel settore delle bevande".

Una alleanza così solida da diventare formula imprenditoriale. Nella nuova compagine societaria, che sta guidando la definitiva affermazione della Durbino sul mercato nazionale, sono presenti la famiglia Durbino, appunto, e una qualificata compagine azionaria con una solida esperienza nel settore, in Italia e all'estero.

"In linea con la filosofia aziendale impostata da mio padre Renzo, abbiamo scelto un posizionamento in cui la qualità del distillato deve rimanere al primo posto – continua Stefano Durbino –. Anche se questo non significa non prendere atto dell'importante ruolo che gli attori della grande distribuzione hanno ormai stabilmente assunto". In altre parole, per Durbino le grandi superfici non possono significare minore qualità: "non faremo mai battaglia nelle fasce più basse dei prezzi, perché dovremmo rinunciare alla nostra identità di marca".

I risultati gli danno ragione. E dopo l'impetuosa crescita degli ultimi anni, l'azienda punta a due milioni di bottiglie vendute ogni dodici mesi.

Un caso che potrebbe fare scuola, quello della distilleria Durbino, in cui convivono le tradizioni produttive dei distillati friulani, e la visione manageriale necessaria a gestire una politica commerciale di alto livello. In uno scenario dove metà del mercato passa attraverso ipermercati e supermercati, e dove le bottiglierie specializzate difendono una fetta del venti per cento, focalizzarsi su prodotto e canali distributivi è stata la scelta vincente; con una oculata gestione del marchio Durbino, e del marchio Del Doge, posizionato nella fascia alta del mercato.

Questa logica ha consentito alla distilleria di ritagliarsi uno spazio solido tra i 45 milioni di bottiglie che ogni anno si producono in Italia (il 10% è destinato ai mercati esteri).

Con uno stabilimento collocato in un punto baricentrico tra Collio, Colli Orientali del Friuli e Grave, la gamma dei prodotti non poteva che essere di livello eccezionale: "puntiamo particolarmente a costruire un rapporto solido con i vignaioli", spiega Stefano Durbino. E la collaborazione spesso sfocia anche nella produzione di distillato per conto di importanti cantine vinicole.

Le vinacce sono quelle della zona, ma la gamma comprende anche Moscato e Prosecco. Il tutto trattato in un impianto di distillazione tradizionale ad alambicchi e caldaiette, per proporre ai consumatori distillati dai toni morbidi e dalle gradazioni non elevate, in linea con le tendenze di oggi. Il risultato sono un prodotto raffinato e un catalogo completo di grappe ed acqueviti d'uva che si impone ogni giorno all'attenzione del mercato italiano ed estero

M.P.

Mayflower
CHARDONNAY
DOGE

Maria
Paola
Frattolin

IL LUOGO DEL TEMPO

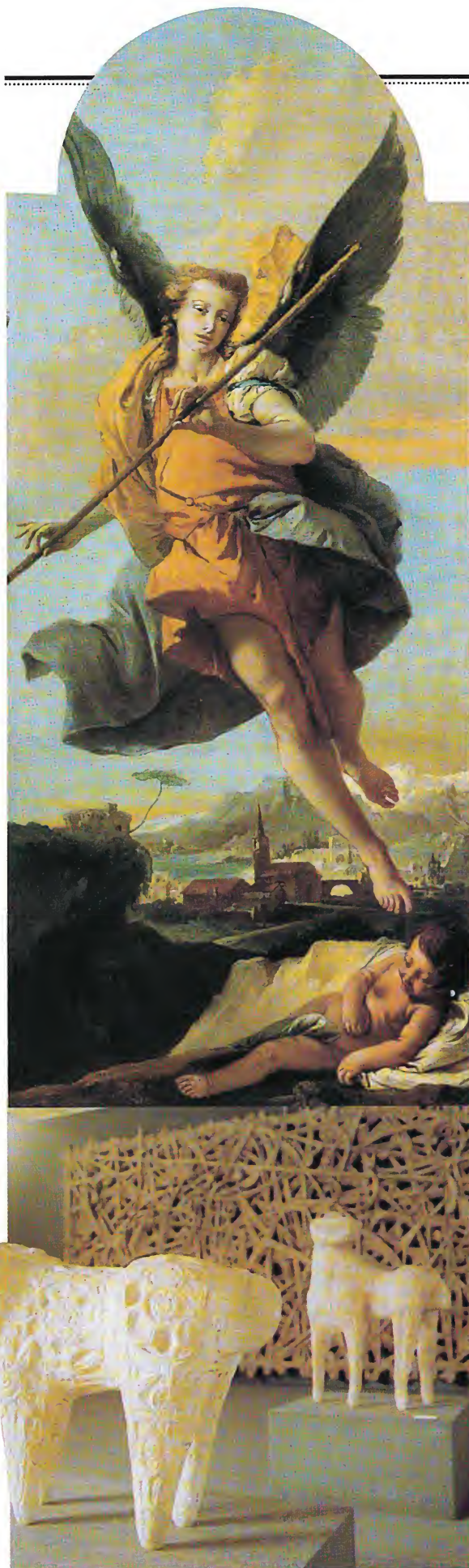
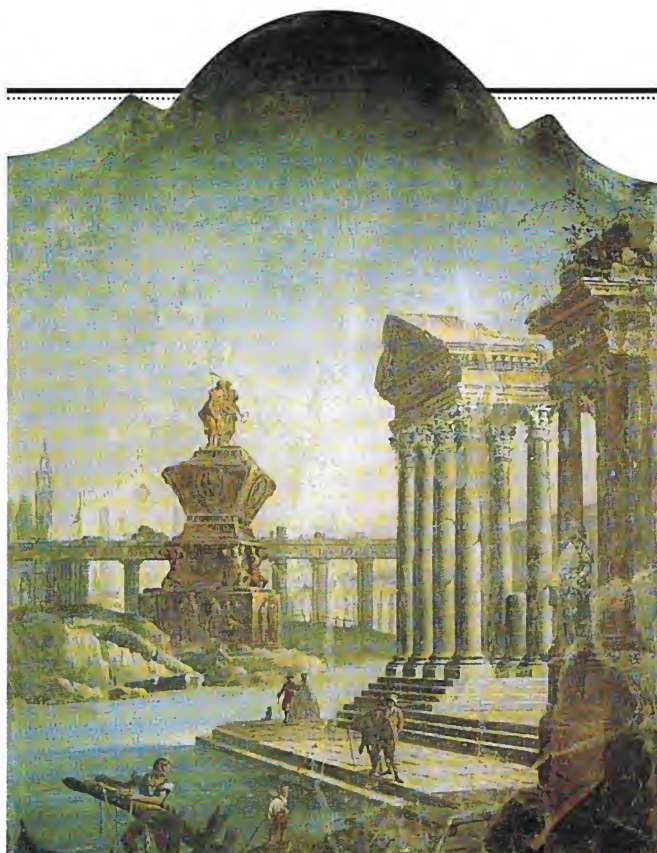
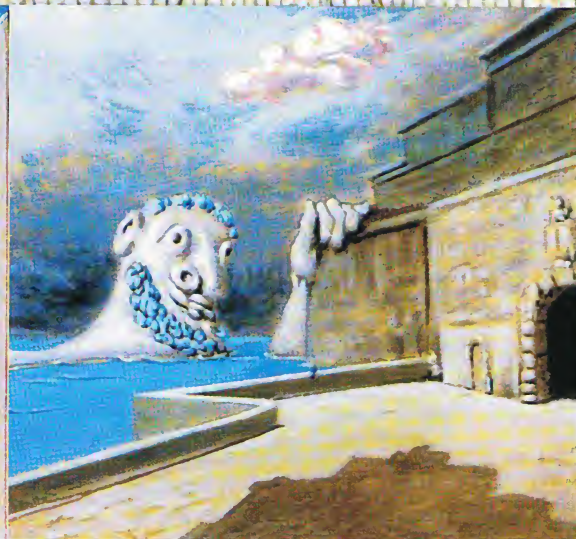
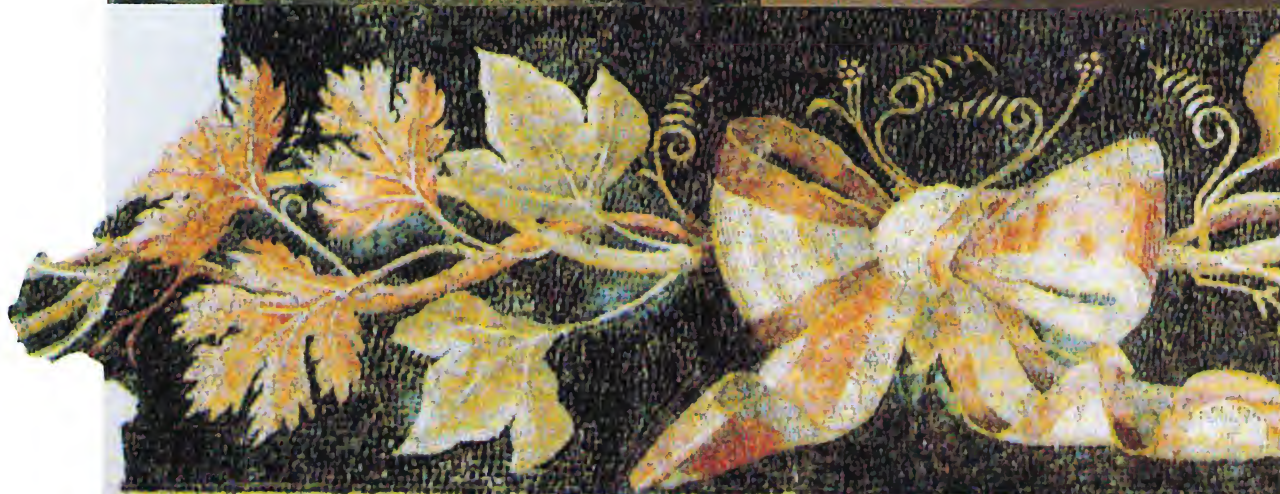
Claudio Mansutti e Maria Paola Frattolin interpretano Itinerari sotto le Stelle, un percorso culturale ideato da ITINERARIA in collaborazione con Diapason Ensemble e realizzato grazie al CEPU di Udine. Gli itinerari hanno toccato: Museo Diocesano di Udine, Castello di Gorizia, Museo Archeologico e Tempietto Longobardo di Cividale, Basilica di Aquileia e Cripte, Museo Civico d'Arte di Pordenone, Galleria d'Arte Moderna di Udine e Collezione Astaldi, Galleria Spazzapan di Gradisca di Isonzo.

una sera stellata che portava a Natale incontrai per via un piccolo maestro. "Mi sono perduto", disse con voce impaurita, "non so più dove mi trovo e i segni che vedo sono per me indecifrabili". "Ci vorrebbe una divinità", aggiunsi "che alzando il lume indicasse il cammino". "Sì", riprese, "Ma oggi gli dei tacciono e pur viaggiando per molti mari e percorrendo molte terre io non li ho mai incontrati. E poi c'è questa nebbia fitta e fa buio, non riesco neppure a vedere le stelle che in una notte come questa dovrebbero essere di consolazione al mondo".

Eppure il cielo era fittamente trapunto di luci che a ogni loro bagliore provavano l'esistenza dello spazio e del tempo. Sì, il tempo, questo grande mago che vive dentro e fuori di noi, tanto che sovente ci chiediamo se esso esista davvero oppure se siamo noi la sua intima essenza. Sapevo che al mio sensibile inquisitore questi pensieri sarebbero parsi oscuri, privi di significato oppure avrebbe frainteso. Vidi che aveva desiderio di restare e allora provai a percorrere insieme un racconto e a fargli osservare un sasso bizzarro che spuntava da un portone. Com'era arrivato fin lì dai corsi dei torrenti, le cui acque trasparenti e chiacchierine si infrangono allegre sui ciotoli grigio argento del suo letto? Difficile da immaginare. Forse un ragazzo ardito, disceso dagli aspri monti di questa terra, l'aveva portato con sé per iniziare un lavoro, per guadagnarsi il pane, o forse era arrivato qui con i grandi ghiacci di un tempo così freddo e remoto che a questa dolce notte avrebbe fatto paura.

Entrammo. All'interno dell'androne un paggio dal volto bruno reggeva un lume e con l'altra mano indicava un passaggio verso stanze dove tempo, spazio e memoria si congiungono e insieme parlano a chi sa ascoltare. Nell'aula ci venivano incontro festosi oggetti d'oro tempestati di gemme, che mani pietose e abili avevano costruito in modo sapiente per chi ancora credeva che le reliquie dei Santi esigessero tale onorato riposo. Più in là, urne lievi in vetro soffiato mostravano i loro contenuti misteriosi e poi delicati volti di giovinette in alabastro e ancora uccelli, fiori e conchiglie disegnati con pietre preziose effondevano maliosi segreti. Le fanciulle erano giunte lì dalla città di Aquileia dove, in antico, fioriva un'arte sopraffina. Al solo guardarle venivano in mente la bellezza dei cherubini e la divina capacità dell'uomo a immaginarla per renderla visibile. "Ma dov'è andata a finire quell'arte", chiedeva il mio interlocutore, "Qui da noi non la si trova più". "Qui no, certamente", replicai, "ma un po' più a nord, tra i fiumi Tagliamento e Meduna, c'è una piccola città in Friuli i cui abitanti continuano quell'abile mestiere che ha reso famosi i nostri padri, e se ne fanno a ragione un gran vanto". Passammo in altre stanze dove Vergini, Bambinelli e Tabernacoli scolpiti e dipinti irradiavano una profusione di colori e d'oro tale da rendere vivo qualsiasi racconto. Tra loro violini e viole facevano eco ai cori celesti con soavità e armonia e non si sapeva più distinguere tra questi e gli uomini. "Che strano", mi sentii dire, "in questo posto oggetti, storia e musica sembrano essersi dati convegno per giocare insieme come vecchi amici. Non è un museo, vero?", "Sì", risposi, "È il luogo dove si scopre la magia del tempo, tutto sempre presente dentro e intorno a noi".

Mi volsi a guardarlo. Ogni cosa prendeva luce ora per il mio ospite misterioso. Pareva che le stelle del firmamento, non paghe di avere tutto quello spazio di fuori, avessero voluto scendere a curiosare lì dentro, per illuminare i suoi occhi, per fargli ritrovare il suo cuore, come pure ai passanti infreddoliti che come lui si erano perduti lì intorno.

E perdersi, si sa, è facile. "Più facile è perdersi" disse il mio compagno "quando si percorre la strada di sempre e si crede di conoscerla, di saperla così bene che niente e nessuno ci potrebbe fuorviare". "È lì che sta il segreto", aggiunsi, "non bisogna fare l'abitudine alle cose". "Per questo è necessario comprenderle e saperle dire", interloquì. "Viene Natale e raccontare una storia lieta a Natale non è poi così difficile" conclusi, e intanto, in silenzio ringraziavo gli angeli. Guardando in sù vidi una stella che luccicava più delle altre, le sorrisi, e tra me e me sussurravo "Twinkle, twinkle little star, how I wonder what you are...". Un piccolo dio reggeva il mondo.

L'Angelo custode, Gianbattista Tiepolo, sec. XVIII, Udine Museo del Castello
Passeggaita nel bosco, GiuseppeBernardino Bison, collezione privata
Coppia di pavoncelli, Aquileia aula teodoriana settentrionale della Basilica
«Pace» del duca Orso, Cividale Museo Archeologico
Mirko Basaldella, Udine Galleria d'Arte Moderna

Capricci architettonici, G. Morelli (?) Museo Carnico di Tolmezzo
Carcere, particolare, Francesco Chiarottini, Udine Museo civico
Mosaico floreale, fine sec. I a.C., Aquileia Museo Archeologico collezione Astaldi
La Pesca miracolosa, Salterio di Santa Elisabetta, Cividale Museo Archeologico
Il protettore dei porti, Alberto Savino, Udine Galleria d'Arte Moderna

Claudio Mansutti

TRA POESIA E MUSICA MAGIA DI UN INCONTRO

Oggi voglio raccontarvi una strana storia che mi è successa una sera d'autunno. Fuori era già buio, ma non avevo voglia di intorpidirmi davanti alla TV, cosa fare se non uscire? Mi incamminai lungo la solita via e mentre ascoltavo l'eco dei miei passi sul selciato percepivo qualcosa di strano intorno, come se non fosse la solita strada che percorrevo ogni giorno per andare a lavorare. Cercai di fare finta di niente, "sono una persona seria", pensavo tra me e me, "non posso credere a una sciocca suggestione".

Di lì a poco mi trovai avvolto da una nebbia sottile, sentivo strani rumori, gente concitata, qualcuno mi spingeva, mi prendeva per le spalle, cominciai a correre a perdifiato, tutto sembrava dilatato e irreale. Non era più la mia strada, non la città che conoscevo e il mio respiro affannoso mi diceva che non stavo sognando. Sentivo di aver perduto qualcosa, non avevo più riferimenti. Impaurito mi raccolsi dietro a uno spigolo buio, volevo un rifugio sicuro, non sapevo dove mi trovavo, desideravo solo un angolo di pace per uscire da quell'incubo per un attimo.

Guardandomi intorno scorsi un lume dentro a un portone. Il luogo mi attirava, sembrava un antico maniero, un posto incantato, il paese dei desideri. Stavo nuovamente sognando? Mi mossi per scuotermi da quel torpore, ma subito sentii dei passi alle mie spalle. Temendo di essere capitato in qualche proprietà privata, mi rannicchiai sperando di non essere scorto; un'ombra si avvicinava e per un attimo fui sul punto di aspettarmi un'aggressione.

Nei pochi lunghissimi secondi che seguirono non successe nulla e tra lo stupore e la paura alzai lo sguardo incredulo. Davanti a me c'era una donna stupenda, vestita di nero, sembrava tessuta di incanto. Mi prese dolcemente per mano e mi condusse attraverso stanze magnifiche e luminose dove angeli d'oro e d'argento bisbigliavano tra loro e Madonne d'azzurro vestite cullavano piccoli Gesù paffutti e beati. Altrove, fanciulle dagli occhi di cerbiatto danzavano e ornavano con ghirlande di fiori e frutti daini e pastorelli, mentre in fondo alla stanza un piccolo dio portava agli uomini oscuri doni da decifrare.

La signora mi parlava perché io potessi vedere, narrava la storia di quella terra, che era la mia terra, di avi che erano i miei avi. Raccontava con molto fascino, non dimenticava nulla: le imprese epiche, gli avvenimenti quotidiani, i piccoli grandi segni del tempo che avevano costruito la nostra Storia. Uscivo dal buio della notte per aprire gli occhi a una realtà di sogno: possedevo radici forti e orgogliose di cui avevo perduto memoria. Per la prima volta sentii profondamente nel mio cuore che questo era il mio posto, qui ero nato, a questo luogo io appartenevo. Ai miei piedi si spalancava il mondo. La fata sentì tutto questo, si volse e mentre il suo sguardo incrociava il mio come a intenderne i pensieri, trattenni il respiro, anche il tempo s'era fermato lì intorno. Giungevano tutto a un tratto le note che remoti suonatori dipingevano nell'aria. Suoni di viole, violini e arpe intrecciati a voci candide si sgranavano lungo i corridoi illuminati e le stanze sopite, portando alla memoria dolci sonate di Beethoven, gioiosi madrigali di Monteverdi, arditi passaggi di Schoenberg, eleganti melodie di Bach.

Pur nella parvenza del sogno, vivevo nell'assoluta realtà. Me lo confermavano i quadri, gli arazzi, gli oggetti di quel luogo, i ricordi di vita divenuti, attraverso un malioso racconto, veri e tangibili come me, come i cantori e i musicisti che si erano materializzati lì non per caso; anche se il caso aveva determinato quel mio fortuito e felice incontro, inusitato, insperato soprattutto nelle sere buie d'autunno quando credi che non vi sia null'altro che l'oscurità tra te e la strada di sempre.

Diario

Agosto a San Daniele

Aria di festa, successo nonostante la pioggia

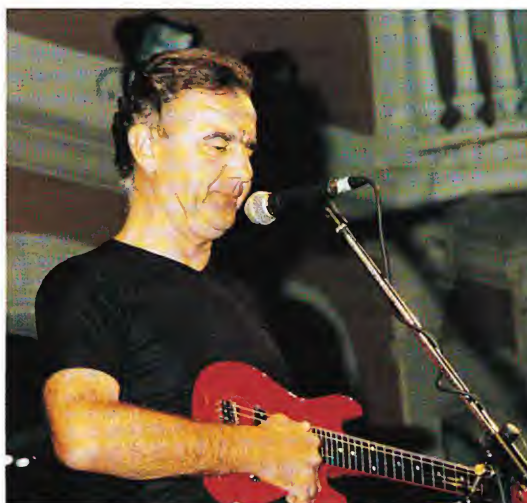
BAGNATA, MA FORTUNATA

L'hanno scritto tutti i giornali ed è vero: la pioggia non ha fermato Aria di Festa. Non ha fermato la gente, che veniva da lontano; non ha fermato la festa, che è uno straordinario cocktail di "gente-contenta-di stare-con la gente" e di "voglia di San Daniele"; non ha fermato, conseguentemente, i consumi del San Daniele. Tant'è che il primo dato ufficiale della manifestazione, quello più qualificante, relativo ai prosciutti conservati, inquadra perfino una piccola, ma ampiamente significativa perché inattesa crescita del numero complessivo.

In Aria di Festa '98 sono stati utilizzati 5.631 prosciutti di San Daniele: l'aumento è insignificante (117 unità, pari al +2%), ma prospetta un andamento straordinario se viene considerato assieme ai seguenti fattori: 10 ore di pioggia su 40 complessive, distribuite in tre giorni e nei momenti di massimo afflusso; 3 aziende aperte in meno rispetto al '97, 6 stands su 14 collocati nel centro della città (notoriamente più esposto al maltempo). La combinazione di altri fattori (maggiore afflusso di visitatori in genere, straordinari risultati nell'unico giorno senza pioggia, grande dispiegamento di spazi coperti, soprattutto presso le aziende) ha consentito di "incassare" ben tre serate di maltempo su quattro senza far flettere il dato dei consumi (irrilevante in sé, ma emblematico), con un fenomeno di compensazione centro-aziende propiziato in modo efficacissimo dai bus-navetta.

La soddisfazione generale, tra i produttori, è palpabile: la prova di consenso del pubblico (soprattutto "lontano") ottenuta dalla XIV edizione di Aria di Festa, suona ulteriore conferma del successo del prodotto che qualifica ed identifica la manifestazione la quale, a sua volta, si inserisce nel novero dei grandi eventi autenticamente consolidati.

La stima dei visitatori è incompleta, dato che alcuni parametri diventano irrilevabili quando piove a lungo: è peraltro certo che la loro "pressione" è significativamente cresciuta rispetto al '97 ed agli anni precedenti, assieme al raggio della relativa provenienza. Basta valutare le presenze dell'unico giorno senza pioggia, (185.000 visitatori stimati...), per acquisire l'entità dei flussi globali.

Aria di Festa archivia quindi un altro successo, paradossalmente amplificato proprio dall'accanimento atmosferico. Un successo che accredita l'intero contesto regionale e si associa – l'accostamento è spontaneo — alla stagione esaltante che, complessivamente, il prosciutto di San Daniele sta vivendo sul mercato interno e su quelli internazionali.

BENVENUTI A S.DANIELE
Benvenuti ad
ARIA di FESTA

PAULANER
PAULANER

Diario

Un "blending" con i migliori distillati friulani

FIOCCO ROSA PER EUROGRAPPA

Sono fioccate le adesioni per il "grappa tasting" dedicato all'Eurograppa, la creazione realizzata dai distillatori friulani aderenti al Consorzio di Tutela che è stata presentata in anteprima alla stampa martedì 15 settembre, in occasione della prima partita di Coppa Uefa dell'Udinese.

Tony Damascelli del Giornale, Candido Cannavò direttore della Gazzetta dello Sport, Italo Cucci del Guerrin Sportivo, Massimo De Luca di Mediaset sono solo alcuni dei "vip" della stampa sportiva presenti all'iniziativa.

La Casa della Contadinanza, in Castello, ha ospitato dunque "l'assaggio" del nuovo "blending", creato mixando sapientemente il meglio della produzione locale. I giornalisti della stampa sportiva locale e nazionale hanno fatto da "cavie" alla nuova grappa e sono stati chiamati anche a esprimere un giudizio, compilando un apposito questionario e scrivendo una descrizione il più possibile efficace del distillato. Una giuria, composta dai distillatori partecipanti all'iniziativa, ha scelto i tre testi migliori. I premi messi a disposizione dell'Udinese Calcio sono stati consegnati dalla signora Giuliana Pozzo, affiancata dal presidente protempore della C.C.I.A.A. di Udine Guglielmo Querini, da Antonio Hostench, presidente della Camera di Commercio di Girona, in Spagna, da tempo interessato ad avviare rapporti con la realtà friulana, dal presidente dell'Ersa Augusto Pinat e dal commissario del Comune di Udine Giuliana Spogliarich.

Regista dell'evento "la voce" Bruno Pizzul. L'iniziativa, che per la parte relativa al "tasting" è stata curata dall'Ersa, appartiene a un gruppo di progetti messi in cantiere dall'Azienda Speciale Promozione dell'ente camerale udinese e dal Comune di Udine in collaborazione con l'Udinese Calcio, per promuovere il territorio, i prodotti locali e la città, utilizzando l'occasione delle partite di Coppa Uefa e di Campionato '98-'99.

"Oltre alla "Eurograppa", (prodotta in quantità limitata, in bottiglie personalizzate da un'etichetta disegnata da Celiberti) che verrà in parte distribuita, in parte venduta e il cui ricavato sarà destinato alla "Fondazione Udinese per la vita" costituita di recente dalla signora Giuliana Pozzo – spiega il presidente della C.C.I.A.A. Guglielmo Querini – il programma prevedeva una serie di visite guidate per i giornalisti sportivi italiani e stranieri alla scoperta del Friuli più autentico, con appuntamenti enogastronomici, culturali e legati all'economia locale. Grazie alla disponibilità di Ersa, Consorzio Gubane, Consorzio Montasio, Consorzio San Daniele, Consorzio Grappa e Promosedia, sono stati organizzati una serie di percorsi estremamente curiosi e stimolanti scanditi da brevi soste dedicate al palato: una occasione in più per far conoscere e apprezzare i prodotti 100% Friuli.

In alto da sinistra: Silvano Domenis e il direttore generale dell'Udinese Calcio, Pier Paolo Marino, premiano i partecipanti all'iniziativa.

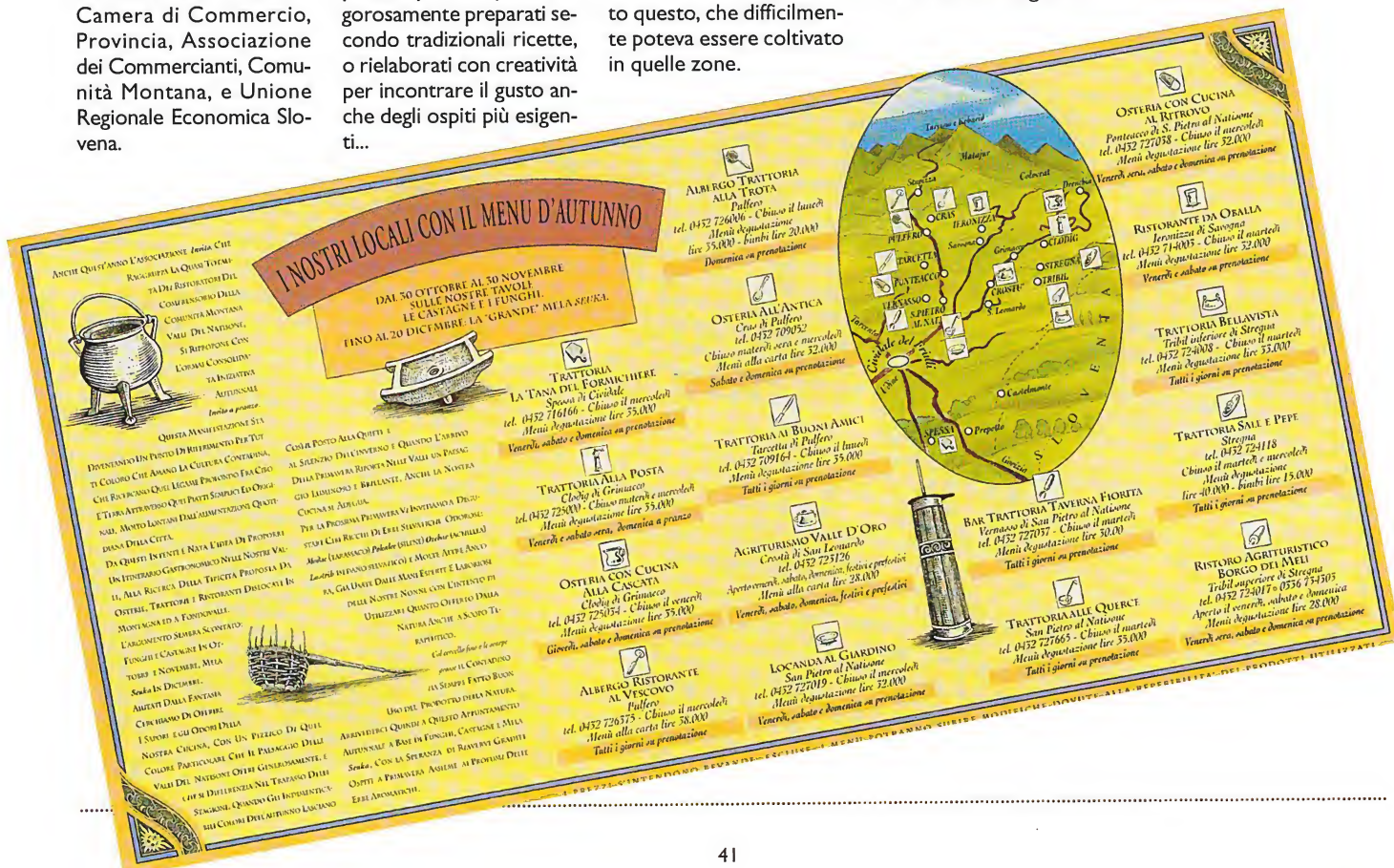
Sotto:
Un momento del Grappa Tasting.

A destra:
Giornalisti e personalità intervenute.

Invito a Pranzo
NELLE VALLI DEL NATISONE
- BENEČIJA -
Vabilo na kosilo
einladung zum essen

Iniziativa per gourmets lungo il Natisone

A PRANZO NELLE VALLI

Uno dei modi migliori per conoscere e apprezzare la storia di un paese, le usanze e le abitudini delle sue genti, è senza dubbio quello di assaggiarne i cibi, gustando gli odori e i sapori di piatti che la tradizione ci tramanda da generazioni. Lo sanno bene i 16 ristoratori delle Valli del Natisone che, innamorati della loro terra e della loro storia e convinti che la buona ospitalità sia l'"ingrediente" essenziale per valorizzare un territorio, da otto anni ripropongono con successo, nel periodo primaverile e autunnale, la manifestazione "Invito a pranzo nelle Valli".
L'iniziativa, che quest'anno si è svolta dal 30 ottobre al 20 dicembre, oltre al gruppo promotore dei ristoratori aderenti, è stata sostenuta da: Comune, Camera di Commercio, Provincia, Associazione dei Commercianti, Comunità Montana, e Unione Regionale Economica Slovena.
Presentata a Cividale del Friuli, lunedì 26 ottobre al Caffè S. Marco, l'iniziativa propone un itinerario turistico gastronomico che ha portato gli amanti della buona tavola ad attraversare un territorio ricco di cultura e di bellezze paesaggistiche, ancora troppo poco conosciute e li ha accompagnati alla ricerca di osterie, locande e agriturismo, lungo sinuosi percorsi immersi nel verde delle valli, da Spessa a Pulfero; da Tarcetta a S. Giovanni al Natisone; passando per Tribil, Stregna, Vernasso, Clodig, Ieronizza, Crostù di S. Leonardo, Cras di Pulfero e Ponteacco.
Non c'è forse niente di meglio, per attrarre pigri viaggiatori, o curiosi del fine settimana, che prenderli per la gola con semplici ma prelibati piatti , rigorosamente preparati secondo tradizionali ricette, o rielaborati con creatività per incontrare il gusto anche degli ospiti più esigenti...
Quest'anno i menù presentati, diversi per ogni ristorante, anche dal punto di vista del prezzo, sono stati caratterizzati dalla presenza di castagne e funghi, nel "menù autunnale", dal 30 ottobre al 30 novembre e dalla mela seuka nel "menù invernale" fino al 20 dicembre.
Prodotti base tutti locali, quindi, a partire dalla mela seuka, piccola, rossa, dolce e profumata mela che si mantiene inalterata per molti mesi senza particolari metodi di conservazione e la cui coltura, tipica del luogo, è stata recentemente reintrodotta. E poi castagne, di cui i boschi e le vallate sono ricchi, un tempo usate come merce di scambio. Due sacchi di castagne (ma anche di mele) venivano infatti barattati con un sacco di mais, prodotto questo, che difficilmente poteva essere coltivato in quelle zone.
Castagne e mele dunque, un tempo quasi moneta corrente per scambi commerciali, ma sicuramente importanti anche nell'alimentazione, si trasformano in ingredienti, arricchendo di sapori e di novità qualsiasi ricetta o costituendo elemento base di primi piatti, salse, marmellate o dolci. A questo proposito, per promuovere questi ed altri prodotti tipicamente locali, ogni ristorante ha allestito un punto vendita di produzioni alimentari "artigianali".

Diario

Festa nella distilleria di Cividale
LA DOMENIS DOPPIA LA BOA DEL SECOLO

La distilleria agricola Domenis di Cividale del Friuli ha festeggiato i cent'anni di attività con una celebrazione in grande stile, tenuta sabato 14 novembre alla Villa De Claricini - Dornpacher, a Moimacco di Cividale, per condividere con amici, clienti, collaboratori la soddisfazione di una lunga e brillante "carriera". I successi di quest'azienda, fondata nel 1898 da Pietro Domenis, si sono concretizzati anche nella conquista di un lungo elenco di prestigiosi premi, tra cui la "Duja Dor" di Asti, il più prestigioso premio nazionale nel campo delle distillazioni. Ma il traguardo più importante è di aver trascorso un secolo in piena attività e di essersi sul mercato dopo una dura selezione: dal 1898 ad oggi, delle 144 distillerie esistenti nel Distretto di Cividale, ne sono rimaste attive solo due.
Nel corso della serata il presidente della Provincia, Giovanni Pelizzo, ha donato una targa a Pietro Domenis, il "mastro distillatore" della famiglia, in segno di riconoscimento a chi, come Pietro, si è dedicato con genuina passione alla distillazione, una delle attività più preziose e antiche del Friuli.
Silvano Domenis, ha quindi guidato la degustazione dell'ormai noto "trittico" di grappe Domenis. La "Storica", la "Storica Nera" e la "Secolo" sono stati offerti secondo una successione mirata a sottolineare le peculiarità di ognuna e le differenze e quindi a farne apprezzare le caratteristiche.
Si è trattato di un approccio al distillato, che ha esaltato allo stesso tempo le qualità delle singole grappe e la completezza dell'insieme. La degustazione così "frazionata", non ha superato, ovviamente, il normale bicchierino.
Per l'occasione, è stato presentato anche il piccolo vassoio in legno, progettato per contenere, appunto, le ampolle del trittico.
Ai presenti è stato fatto omaggio di un dono simbolico: una bottiglia di grappa prodotta per l'occasione in 1.000 "pezzi", serigrafata e numerata. Ad ogni bottiglia, quindi, un proprietario unico. Negli archivi della distilleria Domenis, ora, esiste un documento dove ogni invitato risulta possessore di una bottiglia "commemorativa" ben precisa; un altro pezzo di storia friulana.

STORICA
NERA
DOMENIS
STORICA
DOMENIS
SEC
OLO
DOMENIS

Diario

20, 21 e 22 novembre
Pordenone

LIETI NOVELLI, ANTICHI SAPORI

Appuntamento eno-gastronomico a Pordenone

La manifestazione, iniziata il 5 novembre, ha visto i ristoratori pordenonesi cimentarsi con la proposta di menu di stagione, pensati in abbinamento con il vino novello delle 16 aziende del Consorzio Friuli-Grave. La produzione friulana nel 1998 ha visto un formidabile incremento, passando dalle 612.267 bottiglie del 1997 alle 924.500 di quest'anno (circa il 51% in più), posizionandosi così dal 6° al 4° posto tra le regioni produttrici. Sembra inoltre, a detta di esperti degustatori, che l'annata sia particolarmente buona anche per la qualità.

L'appuntamento di inizio inverno a Pordenone ha raggiunto il suo clou nel fine settimana del 20, 21, 22 novembre. All'inaugurazione sono intervenuti il dottor Bruno Augusto Pinat, presidente dell'Ersa, che ha manifestato il suo compiacimento per l'incremento produttivo e qualitativo dei vini novelli, il dottor Alberto Scotti in rappresentanza del Comune, la dottoressa Emanuela Fattorel per la Camera di Commercio, Alberto Marchiori per l'Ascom e il dottor Piergiovanni Pistoni per il Consorzio Friuli-Grave che hanno espresso unanimemente il loro apprezzamento per lo svolgimento di questa manifestazione che nel corso degli anni è diventata un piacevole appuntamento per i pordenonesi e i tanti ospiti provenienti da fuori città. Il dottor Gilberto Ganzer, direttore del Museo Civico d'arte della città, che quest'anno ha partecipato all'evento allestendo alcune interessanti bacheche con oggetti della collezione Ciceri e documenti del museo legati alla tradizione campestre, ha poi illustrato come i momenti di festa legati alla vita rurale abbiano sempre fatto parte della cultura locale, come si può ammirare nelle tele del Pordenone, patrimonio della collezione del Museo.

Il freddo polare non ha scoraggiato i tanti visitatori dello stand dell'ERSA che oltre a trovare un bel tepore, dovuto ad un impianto di riscaldamento predisposto ad hoc, ed il piacevole accompagnamento musicale folcloristico e swing di due band all'interno e sul suggestivo palcoscenico-camion in esterni, hanno potuto assaggiare, la bondiola e la petina, insaccati *d'antan* della zona, riscoperti dall'Associazione Provinciale dei Macellai pordenonesi. Proposti su una classica polentina friulana, che lasciava intatto il sapore delle spezie dell'antico trito di maiale marinato in vino rosso, ben si accompagnavano con i nostri novelli serviti dalle sapienti mani degli esperti dell'Associazione Sommelliers, insieme all' immancabile prosciutto di San Daniele e al formaggio Montasio, due delle colonne portanti dell'immagine gastronomica del Friuli nel mondo.

Sotto la loggia del Comune un percorso didattico ben illustrava la nascita del vino novello. Le 16 aziende produttrici venivano presentate in singole bacheche impreziosite da pannelli artistici che, prendendo spunto dalle singole etichette, donavano un effetto di grande vivacità cromatica con inserimenti di fiori, frutta, bacche e petali.

Molte le presenze anche alle degustazioni doc condotte dal dottor Giulio Colomba dell'ArciGola, coadiuvato dai sommelliers dell'omonima associazione, nella splendida cornice del Palazzo Montereale Mantica.

Dopo un week- end così intenso siamo ritornati a casa stanchi e felici con ancora nella testa i sapori, i profumi e i suoni di questa festa un po' sacra e un po' profana, propiziatoria per l'inverno e l'anno nuovo sotto il segno di un Friuli così ricco e intenso di mescolanze di cultura e tradizioni anche per il palato.

P.N.

I LIETI NOVELLI
E GLI ANTICHI SAPORI

Appuntamenti

Alimenta '99, tutto il meglio del ...buon gusto

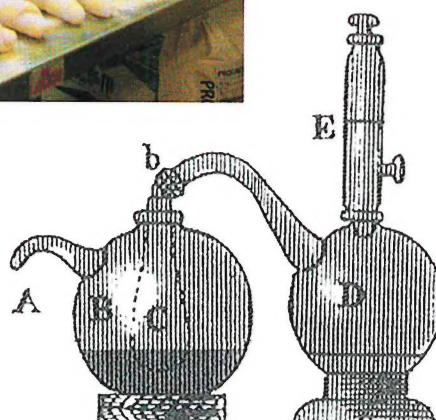
QUESTA FIERA TI PRENDE PER LA GOLA

Alimenta '99 si conferma come vero e proprio "Polo Fieristico Agro-alimentare" del Friuli-Venezia Giulia, aperto alle realtà ed alle suggestioni della Mitteleuropa.
Alimenta è il punto d'offerta della produzione agroalimentare e vitivinicola friulana, giuliana ed isontina e nel contempo è la porta d'ingresso verso il mercato italiano di numerosi prodotti di quel mondo ormai ricco di relazioni economiche, culturali, sociali che è Alpe Adria e di altre regioni che in questo mondo intendono affacciarsi.
L'ambito territoriale di riferimento individuato è la Mitteleuropa. In essa principalmente, nella valorizzazione dei suoi prodotti e nelle sue potenzialità, Alimenta trova la sua principale ragion d'essere. In più, Alimenta sarà la sede di presentazione del sistema "100% Friuli" ad un qualificato numero di buyers e di operatori della distribuzione organizzata provenienti da Austria e Germania.
Ovviamente Alimenta parte dalla grande offerta friulana: **vino, prosciutto, formaggio, distillati e tutti gli altri prodotti della tipicità regionale**.

Vino

La sua presenza in fiera subirà un notevole incremento con un vero e proprio salto di qualità e di quantità. Saranno assecondate le tendenze che si vanno affermando in ambito regionale e che puntano alla riscoperta o scoperta delle antiche produzioni autoctone, mediante l'assunzione dei dati riferiti da studi storico/enologici e da analisi del territorio.
Questa prospettiva non può non favorire un collegamento sempre più stretto con la fruizione dei beni culturali, molte volte sconosciuti e così irrobustire le proposte del turismo enologico e gastronomico.
Le forme e le modalità di presenza in fiera saranno quanto mai varie e flessibili. Si andrà dalla classica presenza "commerciale" allo svolgimento di promozioni, all'allestimento di vetrine e mostre particolari, all'organizzazione di meetings, alle performances di Arcigola.
Al centro sarà la valorizzazione del vino autoctono, la cui storia è ricostruita con l'apporto di studi in fase avanzata presso le Università e di studi tecnici orientati alla definizione delle sottozone vinicole.
Saranno presenti, accanto alle realtà "tradizionali", altre nuove espressioni. Ad esempio le città del vino, nonché alcune rappresentanze Regionali (ad esempio Toscana, Piemonte, Sicilia).

Prosciutto
La grande produzione regionale troverà ampio spazio, con forme di promozione concordate con il Consorzio di San Daniele. Accanto al prosciutto sarà assunta nuovamente l'iniziativa dell'"altro maiale" per la valorizzazione degli insaccati della tradizione friulana, posti a confronto con altre realtà (Toscana).

Formaggi
La presenza del Montasio si coniugherà con alcune iniziative di promozione, tipo il lancio della denominazione Montasio Classico concordato con il Consorzio Latterie Friulane e con il Consorzio Montasio. In questo quadro sarà proposta una campagna per il consumo del latte.
Saranno rappresentate anche le produzioni peculiari riferite a determinati territori e le produzioni considerate minori o meglio di nicchia come il formaggio della Carnia e di alcune latterie friulane (Cividale, Coderno, Fagagna, Venzone...).
Dal punto di vista espositivo sarà realizzata una vera e propria galleria dei formaggi, per abbinare al prodotto una chiara proposta complessiva.
La fiera curerà, d'intesa con l'Ersa, un convegno specialistico per il rilancio della produzione del caprino friulano e di montagna.

Distillati
La realizzazione del "Punto Grappa" costituirà un vero e proprio "Tavolo di Assaggi", collegato alla presentazione di prodotti a cura delle singole ditte.

Saranno inoltre presentati gubane, dolci friulani e regionali, miele, frutta e verdura, trota, pesce di fiume e pesce dell'Adriatico.

ERSA
Servizio della Vitivinicoltura
«Casa del Vino»
Via Poscolle, 6 - 33100 UDINE
Telefoni: 0432/297068/509394/506097
Fax: 0432/510180

Consorzio DOC
Aquileia del Friuli
Via Carso, 1 - Scodovacca
33052 Cervignano
Tel. 0431/34010

Consorzio DOC
Carso
CCIAA - Piazza della Borsa
34123 Trieste
Tel. 040/200761

Consorzio DOC
Collio
Via Sauro, 9
34071 Cormons
Tel. 0481/630303

Consorzio DOC
Colli Orientali del Friuli
Via Candotti, 1
33043 Cividale del Friuli
Tel. 0432/730129

Consorzio DOC
Friuli - Grave
Via Oberdan, 26
33170 Pordenone
Tel. 0434/523654

Consorzio DOC
Friuli - Latisana
Via Poscolle, 6
33100 Udine
Tel. 0432/506097

Consorzio DOC
Isonzo
Via Sauro, 9
34071 Cormons
Tel. 0481/61833

Consorzio DOC
Friuli-Annia
Via Poscolle, 6
33100 Udine
Tel. 0432/506097

Consorzio del
Prosciutto di San Daniele
Via Andreuzzi, 8
San Daniele del Friuli
Tel. 0432/957515
Fax 0432/940187

Consorzio per la tutela
del Formaggio Montasio
Strada Statale
Napoleonica
33030 Rivolto di Codroipo
Tel. 0432/905317

Consorzio per la tutela
della Grappa Friulana
Via Poscolle, 6
33100 Udine
Tel. 0432/509394

Consorzio per la tutela
del Marchio Gubana
c/o Unione Artigiani del
Friuli
Viale Libertà, 50
Cividale del Friuli